

مصادر ودراسات في تاريخ العلوم العربية



مركز الدراسات والبحوث
مجمع التراث الغني العربي

الوصلة إلى الحبيب في وصف الطبيات والطيب

تأليف ابن العديم ٥٨٨ هـ - ٦٦٠ هـ

الجزء الأول

تعقيق

سليمي عجوب درية الخطيب

مصادر ودراسات في تاريخ العلوم العربية



مستند وراثت جنتا معیت بن جنتا معیت
مجمع التراث الجاهلی العرقي

الوصلة إلى الحبيب في وصف الطّيّات والطّيب

تأليف

ابن العديم

٥٨٨ هـ - ٦٦٠ هـ

تعقيق

إيحيى محبوب دريّة الخطيب

١٤٠٦ هـ - ١٩٨٦ م

تصدير

لقد رعى معهد التراث العلمي العربي في جامعة حلب منذ نشأته تراث الفكر العربي القومي، فكان له باع طويل في احتضانه ورعايته ودفعه، وذلك حين أغنى كنوز المعرفة بما كانت تفيض به جهود الباحثين وعطاءاتهم. فيندفع بإيمان وعزيمة لنشر وطبع ما يحققونه من مخطوطات عربية لاتزال تزخر بها مكتباتنا العربية ومكتبات العالم ومتاحفهم. وهو بعمله هذا وبالمهام القومية الرفيعة التي اتخذها على عاتقه، يحيي التراث العربي ويجعل الحاضر والمستقبل يتألفان في روعة الماضي فينقل للأجيال الحاضرة والقادمة حضارة أجدادهم وعالمهم ومعارفهم ليهبوا للتاريخ الحضاري المستقبلي للأمة العربية وللثقافات العالمية في جميع الأصقاع.

وتمشياً مع هذا الهدف في تحقيق المخطوطات وطبعها لتكون بناء فكرياً للباحثين والقراء وإخراجها بأبهى صورة وأوضح عبارة. فإن معهد التراث يتقدم بكتاب تراثي جديد للمهتمين بتاريخ العلوم العربية، ليكون رافداً من روافد البحث في تراثنا العربي الأثر الغزير.

إنه كتاب « الوُصْلَة إلى الحبيب في وصف الطَّيِّبات والطَّيِّب » لمؤلفه ابن العديم الحلبي ٥٥٨-٦٦٠هـ. وقد قام بتحقيقه الاستاذان الباحثان سليمي محجوب ودرية خطيب، وهما ممن يشهد لهما بالكفاءة. وقد كان عملهما شاقاً وتطلب منهما جهوداً كبيرة.

وكتاب « الوُصْلَة » هو واحد من الكتب التراثية الهامة يبحث في الطب، والصناعة الدوائية والغذائية والعطورية، ويتحدث عن الأطعمة والأغذية وطرق صناعتها وحفظها وفوائدها الصحية، كما يتحدث عن تركيب بعض الأدوية واستطبائاتها وفوائدها، وعن صناعة العطور والصابون وتنقية المياه وتطهيرها.

ولقد قدمت لهذا الكتاب الأستاذة سليمى محبوب بحثاً تاريخياً مستفيضاً تناولت فيه تاريخ الأطعمة عند العرب خلال العصور المختلفة منذ الجاهلية حتى العصر الأيوبي الذي هو عصر ابن العديم . واستعرضت في بحثها أطعمة العرب في جاهليتهم وتطورها خلال العصور اللاحقة ، وما أخذته العرب من الأقوام التي دخلت الاسلام من أطعمة مختلفة بقي بعضها يحمل اسمه الأعجمي وبعضها عرّب . وتحدثت عن آداب الطعام عند العرب وما يؤخذ على الآكل من عيوب . كل ذلك بأسلوب أدبي جمع بين الشعر والقصة والخبر والتاريخ ووثقت بحثها بالمصادر الكثيرة التي اعتمدت عليها في هذا الموضوع الواسع .

وإدارة معهد التراث ، إذ تتقدم بالشكر الجزيل للأستاذين المحققين لما بذلناه من جهود جبارة لإغناء المعرفة ، وإحياء التراث العلمي العربي ، تتمنى أن يسد هذا الكتاب فراغاً في المكتبة العربية ، وأن يكون مرجعاً وملاذاً لمن سيقضي أثرهما في تحقيق مثل هذه المخطوطات التي تبحث في الغذاء والدواء .

الدكتور

خالد ماغوط

مدير معهد التراث العلمي العربي

ابن العديم

المولى صاحب كمال الدين أبو القاسم عمر بن أحمد هبة الله

٥٨٨ هـ - ٦٦٠ هـ

١١٩٢ م - ١٢٦٢ م

« كان محدثاً فاضلاً ، حافظاً مؤرخاً صادقاً ،
فقيهاً مفتياً منشئاً بليغاً ، كاتباً محموداً ، درس وأفتى
وصنف وترسل عن الملوك ، وكان رأساً في الخط
المنسوب لاسيما النسخ والخواشي » .

حياة ابن العديم

٥٨٨ هـ - ٦٦٠ هـ

١١٩٢ م - ١٢٦٢ م

« هو كمال الدين أبو القاسم عمر بن أحمد بن هبة الله بن عبد العزيز بن أبي جرادة المعروف بابن العديم العقيلي الحلبي^(١) ». مؤرخ ومحدث من الكتاب . ينتهي نسبه الى أبي جرادة صاحب أمير المؤمنين علي - عليه السلام - وارتفعوا به الى ربيعة فعقيل ، ثم عامر بن صعصعة ومعاوية بن بكر بن هوازن ، وحفصة بن قيس بن عيلان ، ومضر بن نزار من معد بن عدنان ، والى عدنان ينسب معظم أهل الحجاز .

فابن العديم عربي في نسبه ، عدناني في أصوله ، وكان يدعى العقيلي نسبة الى قبيلة عقيل . وكانت لآل جرادة محلة في البصرة « تدعى محلة بني عقيل^(٢) » كما كان لهم قرى كثيرة في حلب . فكانت أسرة ابن العديم على جانب كبير من الغنى والثروة .

وهي لم تقع في فقر أو فاقة كما يمكن أن يفهم من اسمه ، وإنما كان هذا لقباً غلب عليه لاستعمال أحد أفرادها كلمة العدم في شعره والاكثار منها .

قال ياقوت : « سأله أولاً : لم سميت ببني العديم ؟ فقال : سألت جماعة من أهلي عن ذلك فلم يعرفوه . وقال هو اسم محدث لم يكن آبائي القداماء يعرفون بهذا : ولا أحسب الا أن جد جدي القاضي أبا الفضل هبة الله بن أحمد بن يحيى بن زهير بن أبي جرادة ، مع ثروة واسعة ونعمة شاملة كان يكثر في شعره من ذكر العدم وشكوى الزمان فسمي

(١) بروكلمان : ج ٦ ، ص ٧٥ (وانظر فوات الوفيات لمحمد بن شاذان بن أحمد الكندي ج ٢ - ص ٢٠٠ - ٢٠٣ ، وشذرات الذهب لابن البهاء الجنبلي : ج ٥ ص ٣٠٣ - والنجوم الزاهرة : لابن تقي بريدي : ج ٧ ، ص ٢٠٨ - امرأة الجنان : ابن سعد الشافعي : ج ٤ ، ص ١٥٨ - كشت الطنون : لحاجي خليفة : ص ٢١٤ ، ٢١٩ - وأعلام النبلاء للراغب الطباخ : ج ٢ ، ص ٣١٣ - المختصر في أخبار البشر بن الوردي : ج ٢ ص ١٠١٥ . (وانظر أيضاً الأعلام لزرادكلي : ج ٥ ، ص ١٩٧) .

(٢) ذبذبة الحلب في تاريخ حلب لابن العديم . نشر سامي الدخان .

بذلك ، فإن لم يكن هذا سببه فلا أدري ما سببه (١) ؟ » .

لقد عجز المؤرخون كما صعب على ابن العديم نفسه كما يقول أن يجد حلاً لهذا الغموض في التسمية ، على كثرة ما وقع له من كتب ومستندات . ومن يدري فلربما مرّت العائلة بظروف صعبة خيم عليها الفقر والعدم لفترة طارئة أحب صاحب أن يتناساها ويمحو سطورها من تاريخ أجداده .

ومهما يكن من أمر فإن أسرة ابن العديم كبيرة رفيعة الشأن عظيمة الجانب ، عزيزة المكانة . كان منها الشعراء والكتاب والفقهاء في الدولة المرداسية وما تبعها من رحاب الدولة النورية والصلاحية حتى كمال الدين بن العديم .

ولهذا قال ياقوت فيهم : « وبيت أبي جرادة بيت مشهور من أهل حلب ، أدباء وشعراء ، وفقهاء ، عباد ، زهاد ، قضاة ، يتوارثون الفضل كابراً عن كابر ، وتالياً عن غابر (٢) » .

في هذا البيت العريق ولد الكمال بن العديم ، في بيت تولى أفرادُه منصب القضاء والمناصب العالية ، من أسرة عريقة وجيهة في حلب ، أمت بعناصر الثقافة وأخذت من كل علم بطرف .. فنظمت في الشعر ، وشاركت في القصة ، وأجادت في الخط .

فليس غريباً أن تُنسب هذه الأسرة ابن العديم ، وينشأ متحلياً بما تحلى به آباؤه وأجداده . فكان كما يقول ابن شاعر الكتيبي : « محدثاً فاضلاً ، ومؤرخاً صادقاً ، فقيهاً مفتياً ، ومنشئاً بليغاً ، وكاتباً محموداً ، ودرس وأففى وصنّف ، وترسل على الملوك ، وكان رأساً في الخط لاسيما النسخ والخواشي (٣) » .

ولد كمال الدين بن العديم في ذي الحجة (٤) ، سنة ثمان وثمانين وخمسمائة ولما بلغ سبعة أعوام حمل الى المكتب ، حيث ظهر نبوغ الطفل وراح يكتب البسمة وهو صغير ،

(١) فوات الوفيات ، لابن شاعر الكتيبي : ج ٢ ، ص ٢٠٠ .

(٢) معجم الأدباء : ج ٥ ، ص ١٦ .

(٣) فوات الوفيات : ابن شاعر الكتيبي : ج ٢ ، ص ٢٠١ .

(٤) في ابن عطيبة الناصرية أنه ولد في العشر الأول من ذي الحجة .

ويرسم قريباً من خط المعلم ، فتفرس فيه الناس النجاة والذكاء . وفي التاسعة من عمره ختم القرآن . وقرأ بالعرش وعمره عشر سنين ، « وأحب الخط بتشجيع من والده الذي لم يكن خطه بالجيد (١) » فأتقن هذا الفن اتقاناً تاماً ولهذا يقول ياقوت فيه :

« وأما خطه في التجويد والتحرير والضبط والتقييد فسواد مقالة لأبي عبد الله بن مقلة (٢) ، وبدر ذو كمال عند علي بن هلال (٣) » .

كما أشاد ياقوت بثقافة الكمال ابن العديم الواسعة ، وتعلقه بمختلف أنواع العلوم منذ نعومة أظفاره . فقال : « لم يعن بشيء الا وكان فيه بارزاً ، ولا تعاطى أمراً الا وجاه فيه مبرزاً » .

وفي الثماني والعشرين من عمره ولّي ابن العديم التدريس في مدرسة الخلاوية بحلب ، ثم ولّي القضاء ، فكان فيه كأبيه ، يفصل بين الناس في أمور دينهم ودنياهم وزار مصر وبغداد واجتمع بالملوك والوزراء والعلماء . واتصل بالسلطان الملك الظاهر بيبرس ولد صلاح الدين الأيوبي ونشأت بينهما صداقة قوية وكان لديه من المقربين .

وعندما هاجم التتار حلب عام ٦٥٧ هـ . رفض ابن العديم منصب القضاء الذي عرضه عليه هولاكو ، مترفعاً من أن يجعل نفسه في خلعة الأعداء ، وهرب مع سيده الى « برزة » وهي ضاحية في أطراف دمشق . ومن هناك سافر الى مدينة غزة في فلسطين ومنها الى مصر .

وفي مصر لقي ابن العديم من الحفاوة والإكرام أكثر مما كان يلقاه في موطنه في بلاد الشام ، وعاش بعيداً عن حلب الشهباء التي كانت تظللها سحابة داكنة من الظلم

(١) مجمع الأدباء لياقوت الحموي : ج ١٦ ، ص ٤٢ .

(٢) الرجل من أعلام الخط العربي : فهو الوزير أبو علي محمد بن علي بن الحسين ، ومقلة لقب أبيه ، ولد في بغداد سنة ٢٧٢ هـ . ونشأ نشأة فاضلة ، وتميز بلم الإعراب وحفظ اللغة وبلاغة المنثور والمنظوم ، وجود الخط تجويداً بلغ الغاية في الحسن حتى ضرب المثل به ، واستوزره المعتز بالله ، والقاهر بالله والراضي بالله ، وقمرضه لحن قاسية انتهت بموته في السجن سنة ٣١٨ هـ .

(٣) ابن الملال : هو أبو الحسن علي بن هلال البغدادي ، الكاتب المشهور بابن البواب . هذب طريفة ابن مقلة ونقحها ، وكساها طلاوة وبهجة ، وخطه في نهاية الحسن ، توفي ببغداد في سنة ٤٢٣ هـ . وقيل سنة ٤١٣ (انظر خريدة القصر وجريدة العصر لمعاد الدين الاصبهاني ج ١ ، ص ١٧٨ ط : منشورات وزارة الثقافة والإرشاد) .

والنكبات .

ولما علم أن التتر قد هزموا في عين جالوت سنة ٦٥٨ هـ ، وأن المسلمين أبادوهم وأجلوهم عن حلب سنة ٦٥٩ هـ . عاد ابن العديم الى بلده وأهله ، ويظهر أن صاحب لم يحتمل ما رآه في حلب من دمار وخراب وآثار لوحشية لم ترحم ، فقرر بعد أن بكى حلب في شعره أن يرحل عنها ويعود ثانية الى مصر . وهناك عاش في القاهرة لكن المنية لم تمهله طويلاً ، فهصرته بعد عام من عودته حيث كانت وفاته في العشرين من جمادى الأولى سنة ٦٦٠ هـ . ودفن بسفح المقطم . وانتقل الخبر المؤلم الى دمشق فحزنت عليه حزناً عميقاً « وصلي عليه صلاة الغائب رحمه الله (١) » .

تلقى ابن العديم ثقافته على عدد من كتاب ومشايخ عصره . فكان أبوه المعلم الأول له . فقد عني بابه عناية فائقة . دفعه الى التحصيل والتعليم منذ حداثة سنه كما رأينا . وشجعه على اتقان الخط الجيد ، فكان يريه خط ابن البواب (٢) ويطلب اليه تقليده حتى كان له ما أراد . وعمل على توسيع أفقه ومداركه فكان يصطحبه معه في رحلاته وأسفاره . صحبه الى بيت المقدس مرتين أولاً في سنة ٦٠٣ هـ . وعمره خمس عشرة سنة ، وثانيتها في سنة ٦٠٨ هـ . وعمره ثماني عشرة سنة . وجمعه بالمشايخ في القدس ودمشق فأفاد منهم وتعلم . ثم رحل به الى العراق والحجاز فكانت رحلاته الأولى هذه جزءاً من ثقافته وعلمه .

كذلك نهل ابن العديم من مختلف العلوم والفنون : وأخذ العلم من مشايخ عصره وأعلام زمانه . فقد حفظ اللمع وقرأه على شيخ حلب الضياء بن دهن الحضا ، وحفظ « القدوري » في فقه الحنفية (٣) .

(١) ذيل الروستين : ص ٣١٧ ط : مصر سنة ١٩٤٧ .

(٢) هو علي بن هلال الإمام الأستاذ أبو الحسن صاحب الخط المنسوب المعروف بابن البواب ويقال خط منسوب ، ذو قاعدة . تقدمت وفاته سنة ٤١٣ هـ .

(٣) القفوري من أعيان عصره توفي سنة ٤٢٨ هـ . ولد ومات في بغداد ، وانتهت اليه رئاسة الحنفية في العراق . وصنف المختصر المعروف « بالقفوري » في الفقه .

وسمع بحلب عن عمر بن طبرزد^(١) واقتخار الدين عبد المطلب الهاشمي^(٢) وبهاء الدين يوسف بن شداد قاضي حلب^(٣) ، وعبد الرحمن بن علوان وثابت بن شرف^(٤) وابن روزيه وجماعة كثيرة غيرهم .

وسمع بدمشق من أبي اليمن زيد بن الحسن الكندي^(٥) وأبي القاسم عبد الصمد بن القاضي الحرساني^(٦) وابن طاووس^(٧) والحسن بن صصري^(٨) وابن البناء ، والبهاء عبد الرحمن ، وابن المنى . وأحمد بن عبد الله العطار ، والعماد ابراهيم بن عبد الواحد . وسمع ببغداد من عبد العزيز بن محمود بن الأخضر .

وهؤلاء جميعاً مشعل العلم لعصره . وموارد الثقافة في أيامه ، وكلهم عالم ضليع ، ألف واشتهر وكان حجة في علمه ، مما أتاح لابن العديم أن يحصل على علوم عدة ودراسات متنوعة من لغة وأدب ومنطق . يشهد له بذلك مؤلفاته الكثيرة التي تفيض علماً غزيراً ورواية كثيرة ومعرفة واسعة شاملة .

ففي كتابه « بغية الطلب » نجد ابن العديم الفقيه ، ونقرأ له الحديث المروي والأسناد الطويلة ، وفي « التذكرة » يطالعنا ابن العديم المنشئ البليغ والكاتب والمرسل الفصيح . وفي مخطوطاته التي وصلت إلينا يبدو ابن العديم رأساً علماً في الخط . لذا قال فيه ياقوت :

(١) هو أبو حفص عمر بن محمد بن معمر بن يحيى البغدادي ولد سنة ٥١٥ هـ وتوفي سنة ٦٠٧ هـ . انظر البداية والنهاية : لابن كثير في حوادث سنة ٦٠٧ هـ .

(٢) توفي سنة ٦١٦ هـ . (انظر للطباخ : ج ٤ ، ص ٣٤١) .

(٣) خلف الرجل كتاباً في سيرة صلاح الدين . (انظر في ترجمته الطباخ : ج ٤ ، ص ٣٨٣) .

(٤) انظر ترجمته في أعلام النبلاء ، الطباخ : ج ٤ ، ص ٥٤١ .

(٥) انظر ترجمته في ذيل الروضتين ص ٩٥ ، ط : مصر . ولقيه تاج الدين توفي سنة ٦١٣ هـ .

(٦) في أكثر النسخ الحرساني . وهو تصحيف توفي سنة ٦١٤ هـ . ورحل إلى حلب . (ترجمته في ذيل الروضتين) .

(٧) هو جمال الدين أحمد بن موسى بن جعفر بن محمد بن طاووس الداوي الحسي . ت سنة ٦٧٣ هـ . وهو من فقهاء الإمامية ومحدثين ، (انظر الاعلام للزركلي : ج ١ ، ص ٨٢) .

(٨) في أكثر النسخ أنه « الحسين بن صصري » وهو تصحيف ، واسمه أبو المواهب الحسن بن أبي المطامير بن محفوظ بن صصري الربيعي الدمشقي . من حفاظ الحديث . كان محدث دمشق . (انظر الاعلام للزركلي : ج ١ ، ص ٢٤) .

قرأ الأدب وأتقنه ، ودرس الفقه فأحسنه ، ونظم القريض فجوَّده ، وأنشأ النثر فزينه ، وقرأ حديث الرسول ، وعرف علله ورجاله وتأويله وفروعه وأصوله .

ومما لا شك فيه أن ابن شاکر الكتبي ياقوت قد وصفا ابن العديم أدق وصف ، ولم يبالغا فيما قالوا لأن آثاره ومصنفاته ومؤلفاته الكثيرة خير شاهد صدق على ما كان للرجل من باع طويل في النثر والفقه والحديث والشعر .

لذلك أخذ عن ابن العديم تلاميذ كثير ، منهم ابنه مجد الدين أبو محمد عبد الرحمن . وابن مسدي^(١) وابن الحاجب^(٢) وذكراه في معجميهما . وسمع منه الديلماني^(٣) وذكره في معجمه ، وأنشد من شعره . وكذلك أبو القاسم أحمد بن محمد بن الحسين . وقد انتفع هؤلاء به وأصبحوا من مشهوري عصرهم في العلم والفضل ، يرددهم الناس لينهلوا من بحر علمهم ومعرفتهم .

وابن العديم ناثر بليغ ، وشاعر مجيد في لغة قوية ، وبيان متمكن يقع من اللغة العربية موقع الفحول المبرزين .

ولأنصف الرجل في ميداني الشعر والنثر وأعطيه حقه ، لا بد لي من أن أقف وقفة لن تطول عند شعره وخطه . فترى ما كان للرجل في هذين المجالين من سبق وتفوق .

لقد نقل ياقوت نبأ من شعر ابن العديم ليدل على تفوقه في صناعة النظم والقريض . لكن ياقوت لم يرد إلا شعر الشباب قبل أن يتجاوز الكمال سن الثلاثين . وهذا لا يمثل شعر ابن العديم إلا في سن معينة . كما أن ديوانه المخطوط لم يعثر عليه . مع أن الصباخ قد ذكره في أعلام النبلاء وقال أنه في الاسكندرية .

(١) هو محمد بن يوسف بن موسى الأزدي المهلب . أبو بكر جبال الدين الأندلسي المعروف بابن مسدي ، أصله من غرناطة وسكن مكة ثم أن توفي فيها . وقد لقيه ابن العديم في الحجاز لما رحل إليها وأخذ عن ابن مسدي وسمع منه . ت سنة ٦٦٣ هـ . (الاعلام ج ٣ ، ص ١٠٠٥) .

(٢) هو جبال الدين عثمان بن أبي بكر يونس من كبار علماء العربية . ولد في أسنان صيد مصر ونشأ في القاهرة . وسكن دمشق . ومات في الاسكندرية وعاش من سنة ٥٧٠ - ٦٤٦ هـ . (انظر الاعلام للزركلي : ج ٢ ، ص ٦٢٩) .

(٣) هو المحافظ شرف الدين عبد المؤمن الديلماني ت سنة ٧٠٥ هـ .

و لاشك أن ابن العديم قد طرق مختلف أبواب الشعر ، وضارع أقرانه من شعراء عصره . وشعره الذي وصل إلينا يعبر عن شاعرية صادقة وقوية .

ففي غزله يذكرنا برقة أبي فراس الحمداني ، وعفته وليليه حيث يقول في رائيته :

وأهيفَ معسولٍ المراهفِ خلطُهُ	وفي وجتيه للمدامة عاصر
يسيل الى فيه اللذيذ مدامُهُ	رحيقاً وقد مرّت عليه الأعاصر
فيسكر منه عند ذاك قوامُهُ	فيهترُ تيهاً والعيونُ فواتر
كأنَّ أميرَ النومِ بهوى جفونه	إذا همَّ رفعاً خالفته المهاجر
خلوتُ به من بعد ما نام أهله	وقد غارت الجوزاء والليل سائر
فوسدته كفي وبات معانقي	إلى أن بدا ضوء من الصبح سافر
فقام يحمر البرد منه على تقى	وقمت ولم تحللُ لإثم مآزر

ولابن العديم فخر قوي ، ولم لا يفتخر ، وهو ينحدر من أسرة عربية غنية اشتهرت بالوجاهة والرئاسة طيلة عهود مختلفة . وما قاله سالكا نهج أبي فراس :

سألزم نفسي الصفح عن كل من جنى	عليّ ، وأعفو حسية ونكرماً
وأجعل مالي دون عرضي وقاية	ولو لم يغادر ذاك عندي درهما
وأسلك آثار الألى اكتسوا العلى	وحازوا خلال الخير ممن تقدما
أولئك قومي المنعمون ذوو النهى	« بنوعامر » فاسأل بهم كي تعلموا
إذا ما دعوا عند النواذب إن دجت	أناروا بكشف ما كان أظلموا
وان جلسوا في مجلس الحكم خلّتهم	بدور ظلام والغلائق أنجما
وان هم ترقّوا منبرا لخطابة	فأفصح منّ يوماً بوعظ نكلما
وإن أخذوا أفلهم لكتابنة	فأحسن من وشى الطروس ونمنا
بأقوالهم قد أوضح الدر واغتنى	بأحكامهم علمُ الشريعة محكّما
دعاؤهم يحلّو الشدائد إن عسرت	وينزل قطر الماء من أفق السما
وقائلة : يا ابن العديم الى متى	تجود بما تحوي ، ستصبح معدّما
فقلت لها : غني اليك . فإنسي	رأيت خيار الناس من كان منعما
أبى اللوم لي أصل كريم وأسرة	عقيلة سنوا الندى والتكرما

هكذا كان كمال الدين من أسرة شاذلة الدر في العلم والدين والتقوى والندى .
وهو واحد من هؤلاء الذين ورثوا المجد والعلم والمال . فسار على سنة آبائه وأجداده في
الكرم والسخاء ليفتح عن أسرته ما يلحق بها اللوم والعار .

وهذا الفخر يذكرنا بقول أبي فيراس :

ولا راح يطفئني الغنى ولا بات يشتني عن الكرم الفقير
وما حاجني بالمال أبغي وفوره إذا لم أفر عرضي فلا وفّر الوقر^(١)

وقد طرق ابن العديم أيضاً باب الإخوانيات . وله مع أصدقائه وأهله رسائل من
الشعر . ذكر منها ابن شاعر الكتي قصيدة بعث بها الى ولده^(٢) قاضي القضاة مجد الدين :

هذا كتاني الى من غاب عن نظري وشخصه في سويدا القلب والبصر
ولا يَمَنْ بطيف منه يطرقني عند المنام وبأيتني على قدر
ولا كتاب له يأتي فأسمع من أنبائه عنه فيه أطيّب الخبر
حتى الشمال التي تسري على حلب ضنت على فلم تخطر ولم تسر
أخصه بتحياتي وأخبره أني ستمت من الترحال والسفر
أبيت أرعى نجوم الليل مكتئبا فمكرا في الذي ألقى الى السحر
وليس لي أرب في غير رؤيته وذلك عندي أقصى السؤل والوطر

وهي رسالة رقيقة تفيض من القلب الى القلب، فيها شاعرية غير متكلفة وعواطف
صادقة ، يخاطب فيها الأب ابنه بكل حب وعفوية وصدق .

ولكمال الدين رثاء كثير . ولكن فقد أكثره مع ديوانه ، ولم يصلنا من هذا الرثاء
إلا قصيدة واحدة بكى فيها حلب الشهباء بعد عودته اليها سنة ٦٥٨ هـ . وكانت المدينة
قد تعرضت لغزو هولاكو وقومه . وتركوا في آثارها بصماتهم الوحشية من خراب ودمار
وقتل وفنك ودماء . فلم يتعرف على المدينة التي سطر تاريخها ، ولم يلق الأهل والأصدقاء

(١) ديوان أبي فيراس الحمداني : ج ٢ ، ص ٢١٣ طبعة سامي الدكاني .

(٢) هو مجد الدين عبد الرحمن ولد سنة ٦١٤ هـ . وتوفي سنة ٦٦٩ هـ . كما في الجواهر المضيئة في طبقات الحنفية
للقرشي ص ٣٠٣ . وذكر في أعلام النبلاء للطبايع أن وفاته سنة ٦٧٧ هـ . ولعلها أقرب الى الصواب .

الذين أحجمهم وأحبوه . وهو يذكرنا في رثائه لمدينة حلب برثاء ابن الرومي لمدينة البصرة
إثر ثورة الزنج .

يقول الكمال في القصيدة^(١) :

وعن حلب ما شئت من عجائب
غداة أتاهها للمنية بغتة
أتوها كأمواج البحار زواخرا
وقد عطلت تلك العشار وأذهلت
فيالك من يوم شديد لغامة
وقد درست تلك المدارس وارتمت
وكل مهاة قد أهينت وهي سبية
تنادي الى من لا يجيب نداءها
فيا حلبا أني ربوعك أفقرت
أنوح على أهليك في كل منزل
ولكنما لله في ذا مشيئة

أحل بها بإصاح ان كنت تعلم
من المفل جيش كالسحاب عرمرم
بيض وسمر والقنم محيّم
مراضع عما أرضعت وهي هيم
وقد أصبحت فيه المساجد تهدم
مصاحفها فوق الثرى وهي ضخم
وقد طالما كانت تُعزّز وتكسرم
وتشكو الى من لا يرق ويرحم
وأعيت جواباً فهي لا تتكلم
وأبكي الدجى شوقاً وأسأل عنهم
فيفعل فينا ما يشاء ويحكم^(٢)

ومن شعر الصاحب كمال الدين مما كتبه على ديوان الشيخ أبيدمر^(٣) مولى وزير
الجزيرة قوله :

وكنتم أظن الترك تخنص أعين
الى أن أتاني من بديع قريضهم
فأيقنت أن السحر أجمعه لهم
لهم ان رنت بالسحر منها وأجفان
قواف هي السحر الحلال وديوان
ويقر لهم هاروت فيه وسحبان^(٤)

(١) القصيدة من كتاب عقد الجمان للبيبي . مخطوط . نسخة انقاهرة ص ٤٨٦ .

(٢) اعلام النبلاء بتاريخ حلب الشهباء لراغب الطباخ : ج ٢ ، ص ٣١٣ .

(٣) هو علم الدين أبيدمر بن عبد الله النعيمي فخر الترك عتيق محي الدين محمد بن محمد بن سعيد بن ثدي . (انظر
فوات الوفيات) .

(٤) انجوم الزاهرة : ابن تقي بردي (ج ٧ ، ص ٢٠٨) .

هذا عن شعر ابن العديم أما عن خطه فقد طرز بوشيه كتب كثير ممن سبقه أو عاصره من الأدباء والعلماء . فقد كتب مخطوطة « المجتني لابن دريد » وهي من نفائس المتحف البريطاني في لندن . كما كتب « المغرب في حلى المغرب » فقد قال ابن سعيد المغربي . مؤلف الكتاب : « كتبه بخطه للخزانة العلية بالخليلة صاحبة الكمالية عمرها الله ببقاء صدر الصدور الشامية رئيس الأئمة الحنفية ، سيد الوزراء والأصحاب الصاحب الكبير كمال الدين أبي القاسم عمر بن أحمد بن هبة الله بن أبي جرادة العقيلي أحيا الله بطول حياته دولة الفضائل وأبقى بدوام بقائه نجح الوسائل مكمل تصنيفه بإعانتة علي^(١) بن موسى » .

وقد سار خط ابن العديم في مشرق البلاد وغربها حتى قال عنه ياقوت : « شاع ذكره في البلاد . وعرف خطه بين الحاضر والباد ، فتهاداه الملوك ، وجعل مع اللآلئ في السلوك^(٢) » .

وقد طرز بخطه الكتب كما طرز المغاريب ، ولا يزال أثر من خطه في المدرسة الحلاوية بحلب حتى اليوم . يبدو في محراب جميل^(٣) كتب أطرافه كمال الدين بخطه سنة ٦٣٤ هـ . للناصر ابن المظفر يوسف بن محمد الناصر .

كما أن كتاب « التذكرة » من خطه ، وبغية الطلب في تاريخ حلب كتبها بيده و « زبدة الحلب في تاريخ حلب » . نقل من خطه .

ونقل كتاب « الوصلة » من خطه أيضاً ، لأنه لا يختلف عن هذه المخطوطات في طريقة الرسم والكتابة^(٤) .

وهكذا نجد أن خط ابن العديم كان مضرب المثل في الحسن والتنميق حيث قال ابن القيسراني معرضاً بهذا في شعره :

يُحَدُّ معذبني آياتُ حسنٍ فقل ماشئت فيه ولا تحاشي

(١) المغرب : طبعة ليون ص ٣ ، ومخطوطة دار الكتب المصرية رقم ٤٠٣ بالورقة ٩٨ .

(٢) معجم الأدباء : ج ١٦ ، ص ٤٥ .

(٣) انظر صورة الخط وعبارته في أعلام النبلاء للطباخ : ج ٤ ، ص ٤٤٩ .

(٤) سامي الدعنان : زبدة الحلب في تاريخ حلب .

ونسخة حسنة قرئت فصححت وها خط الكمال على الحواشي^(١)

وابن العديم لم يكن شاعراً وناسخاً وخطاطاً فقط وإنما كان أديباً وعالمًا ؛ فقد صرف معظم حياته في خدمة العلم وما يرفع العلماء فكان يؤلف حيناً ويجمع حيناً . وينقل أحياناً من الكتب النادرة وغير النادرة . ثم يستنسخ لغيره مما يقع إليه . وقد أورد ياقوت من مؤلفات (ابن العديم) التي وردت إليه وهو يكتب مقالة عن ابن العديم سنة ٦١٦ هـ . ولم يكن الرجل قد بلغ الثلاثين كتباً كثيرة وصل إلينا بعضها وضاع بعضها الآخر . فطبع أكثرها وما زال القليل منها مخطوطاً يحتاج لمن ينفض عنها غبار السنين .

يقول ياقوت : وصنف مع هذه السن كتباً منها :

- ١ - كتاب « الدراري في ذكر الدراري » وقد وصل إلينا الكتاب وهو مطبوع .
- ٢ - كتاب « الأخبار المستفادة في ذكر بني جرادة » ولم يصل إلينا الكتاب إلا من خلال « معجم الأدباء » .
- ٣ - كتاب « ضوء الصباح في الحث على السماح » وذكره حاجي خليفة بعنوان « ضوء المصباح في الحث على السماح »^(٢) صنفه للملك الأشرف لكن لم يعثر على الكتاب ولعله ضاع في جملة الكتب الكثيرة التي فقدت بعد مهاجمة التتر لمدينة حلب .
- ٤ - كتاب « في الخط وعلومه ووصف آدابه وأقلامه وطروسه » ولعل الكتاب لم يتم بل لعله ضاع في جملة الآثار المفقودة .
- ٥ - كتاب « الإنصاف والتحري في دفع الظلم والتعجري عن أبي العلاء المعري » والكتاب مطبوع ، ومنه نسخة قديمة جداً موجودة في دار الكتب المصرية لم تمسها يد النشر الحديث .
- ٦ - تذكرة ابن العديم ، وقد ألفها وهو في الخمسين من عمره تقريباً . والكتاب مطبوع .

(١) الأبواب من مقامة الزبدة سامي الدهان . وقد وردت في النجوم الزاهرة : ج ٧ ، ص ٢٠٨ . (بوجه معذري) - وفي البيت الثاني وردت « قرئت » بدل قرئت وهذا أقرب إلى صحة المعنى .

(٢) كشف الظنون : ج ٢ ، ص ١٠٩٠ .

٧ - « الوصلة الى الحبيب في وصف الطبيبات والطيب » وفيه موضوعات طرقها في تذكرته وقربية منها في النص والمعنى . وهو الكتاب الذي قمنا بتحقيقه ونشره .

٨ - كتاب « تبريد حرارة الأكباد في الصبر على فقد الأولاد » وهو كتاب لم يصل إلينا . وهو واحد من بين الكتب والآثار المفقودة .

٩ - « بغية الطلب في تاريخ حلب » ويقع في أربعين مجلداً ، اخترقته المنية قبل كمال تبويضه^(١) . وقد رتبته على حروف المعجم .

١٠ - « زبدة الحلب في تاريخ حلب » وهو كتاب مختصر لكتابه السابق في تاريخ حلب : كتبه فيه على السنين بعد أن كتب على الحروف في كتابه «البغية» وهناك كتابان ذكرهما الشيخ محمد العرضي . وهو من رجال القرن الحادي عشر ونسبهما الى ابن العديم . وهما :

أ - الإشعار بما للملوك من النوادر والأشعار .

ب - مراد المراد ومواد المواد .

ولكننا نقف من الكتابين موقف الشك والريبة لأن هذا المصدر انفرد بذكرهما وهو مصدر متأخر وأهلها لأحد أولاد ابن العديم أو أحد أحفاده صنعهما في عصر متأخر . وهما بعيدان عن أسلوب ابن العديم لما فيهما من الضعف والركاكة والسجع المسف البعيد عن الطبع .

هذا هو ابن العديم كما عرفناه المؤرخ والشاعر والعالم قضى حياة مليئة غنية . أمدت مكتبتنا بأثاره ومؤلفاته التي لا تزال تشهد على ما كان لابن العديم من أثر في اغناء تراثنا العربي .

قضى حياة مديدة . لكن الآلام والأحزان والصدمات ولاسيما الألم البليغ الذي سيطر على الشاعر بعد زيارة حلب سنة ٦٥٨ هـ . جعله يترك البلد الذي أحب ويشد عصا الرحال الى بلد ينسيه أحزانه ويعوضه أهله وأحباءه . فمضى الى مصر وهناك وفي سنة ٦٦٠ هـ . فارق الحياة حيث أودع جدته الطاهر في سفوح جبل المقطم في القاهرة وصلي عليه في دمشق صلاة الغائب ، وراثه شعراء كثيرون .

سليمى محجوب

(١) من مخطوطة لابن خطيب الناصرة ، موجود بمكتبة الأوقاف في حلب ج ١ ورقة ١ ظ .

الْقِسْمُ الْأَوَّلُ

تاريخ الأُطعمة عند العرب



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

مقدمة

فكرة رائعة أن يبعث التراث حياً : وأجمل من هذا أن يعاد نشر تراثنا العربي ليصبح مادة متداولة في أبناء الجيل المعاصر ، ليفاخروا بماضي أجدادهم وآبائهم الثقافي . وبالتالي ليكون لهم حافظاً على البعث والانطلاق والتوثب والتطلع إلى المجد من جديد .

وتراثنا العربي لم يكن طباً وهندسةً وكيمياء فحسب بل تناول نواحي متعددة من جوانب الحياة الراسمة . فكان أدباً يزهو بين نثر وشعر . وكان علماً يسمو بين فلك ورياضيات وبصريات . وفناً يزخر بألوان من النقوش والزخرفة وفن البناء . وروائع من الموسيقى والفناء ، وصناعة تتألق بنفائس الملابس والمأكول والمشروب وألوان الطيب والعطور .

ولقد حفظ هذا التراث مدة طويلة في مخطوطات كثيرة ، بعضها قد حقق ونشر وكان الضوء الذي أثار للغرب ظلمات العصور الوسطى ، واللينة الأولى التي بنى عليها الغرب حضارته المعاصرة على أسس قوية وصليمة من حضارتنا العربية العريقة . وبعض هذه المخطوطات لا يزال أوراقاً صفراء تنتظر من يمسح عنها غبار السنين والدفع بها إلى دور النشر لترى نور الحياة بعد أن نامت في أقبية النسيان آلاف السنين .

من بين هذه المخطوطات الكثيرة استوقفنا لون ذو طعم خاص لم ينظر فيه ولم يتحدث عنه متحدث أو باحث . مع أنه لا يقل أهمية عن غيره من المخطوطات مما نشر ، وما إنصرف إليه الباحثون يشبهونه تحقيقاً ودراسة ، وإعادة نشر في طبعة أو عدة طبعات .

الأغذية وفن الطبخ . أو صناعة الطباخة في الحضارة العربية الإسلامية موضوع وبحت قائم بذاته ، تناوله خلال العصور المختلفة عدد من كبار العلماء والأطباء والصيادلة والمؤرخين والأدباء والمصنفين وقد بحثوا في الأغذية ومنافعها ومضارها وتحدثوا عن الطعام

وأصنافه وآدابه وقصصه ونوادره ، كما وصفوا كثيراً من أصناف الأطعمة وطريقة صنعها وما تحتاجه من الحذق والمهارة في تركيبها . كذلك تحدثوا عن الأشربة وأصنافها والطيب وألوانه ، فوصفوا موادها مفردة ، ثم ذكروا طريقة تركيبها وتأثيرها وما ينتج عن ذلك ألواناً من شهى المأكول ونافع الطيب ، وناجع الدواء .

لقد بحثوا ومزجوا بين الغذاء والدواء ، واكتشفوا أن كثيراً من الأغذية إنما هي شفاء لكثير من العلل والأمراض . واتخذوا من قول أبو قراط أبي الطب : « ليكن غذاؤك دواءك » حكمة ساروا عليها في طبهم . فجعلوا الطبيب اخاذق « هو الذي يعالج بالأسهل فالأسهل ، فلا ينتقل من العلاج بالغذاء الى الدواء إلا عند تعذره ، ولا ينتقل الى الدواء المركب إلا عند تعذر الدواء البسيط . فمن سعادة الطبيب علاجه بالأغذية بدل الأدوية ، وبالأدوية البسيطة بدل المركبة (١) » .

وهكذا اذا أمكنهم العلاج بالأغذية كانوا لا يلجؤون للعلاج بالدواء . وقد اكتشفوا منذ أقدم التاريخ أن لكثير من الأغذية استطببات دوائية ، فوصفوا فوائد العسل والعدس والثوم والأنسرج والتفاح وغيرها من الأغذية : ورأوا ان الأرض غنية بمواردها كغذاء أو دواء أو الإثنين معاً .

وإذا عدنا الى كتب الأغذية التي ألفها الأطباء العرب كما في كتاب « منافع الأغذية ودفع مضارها » للرازي فإننا نجد أن المؤلف يحدثنا عن موضوع كتابه والغاية من تأليفه . ويعتبر نفسه أول من ألف في ذكر قوانين وأمور كلية تتعلق في تدبير المطعم والمشرب .

ويتحدث الرازي في كتابه هذا عن الأغذية ومنافعها ودفع الضرر منها بأغذية أخرى مماثلة فتكون الثانية دواء للأولى . لذلك يقول في المقدمة :

« رأيت أن أولف كتاباً في دفع مضار الأغذية تاماً مستقصى أبلغ وأشرح مما عمله الفاضل جالينوس . فإنه سها وغلط في كثير من كتابه في هذا المعنى . ولم يستقص في كثير منه . ولا سيما يحيى بن ماسويه فإنه ضر بكتابه الذي عمله في هذا الغرض أكثر مما نفع . ولأنني لم أجدهم تقدموني في هذا الفن كتاباً مستقصى في غرضه المقصود فعملت كتابي هذا .

(١) الطب النبوي : ابن قيم الجوزية ص ١١٣ .

وإني لا أجلت الفكر في أن يكون هذا الكتاب تاماً مستقصى في غرضه المقصود ،
رأيت أنه ينبغي أن أُلحق بذكر الأمور الجزئية التي تخص عدداً في دفع مضاره ذكرَ قوانين
وأُمور في تدبير المطعم والمشرب^(١) .

وقد جعل الرازي كتابه في مقاليتين . وجعل الجزء الأول فصلاً كثيرة تحدث فيها
عن الأطعمة المختلفة ومنافع بعضها ومضار الأخرى ووصف كيف يدفع الضرر بمواد غذائية
أخرى تقوم مقام الدواء أو هي بالأحرى دواءً للأولى . ففي الباب الأول مثلاً يتحدث
عن منافع الخنطة والخبز المتخذ منها . ويذكر مضارها وما يدفع به تلك المضار . ويعد
أصناف الخبز المختلفة ويذكر ما يمتاز به صنف دون آخر . وموافقته للآكل حسب حالته
الصحية أو المرضية .

ومن هذه الأنواع يذكر : خبز الملة . وخبز الفطير . وخبز الأرز وخبز العدس
والخبز الباقي ، والباقي المطبوخ . ويبين مضار كل نوع منها . ويدعو إلى اجتنابه لما يسببه
من حالات مرضية . أما إن اضطر إلى تناوله فليؤخذ بعده مواد غذائية أخرى تكون علاجاً
مخففاً ودواءً نافعاً .

ولأذكر على سبيل المثال ما قاله الرازي في (خبز الباقي) : « وأما خبز الباقي^(٢)
فمنفوخ . لا يكاد يدانيه في النفخ شيء من الحبوب ، وهو مع هذا كثير الصعود إلى الرأس ،
مثقل له فمن كان من الناس يعتريه الرياح في البطن فالأجود أن لا يقربه . فإن اضطر إليه
أكله مع الأمراق الدسمة . وأخذ بعده الفوتنجي^(٣) والفلافي^(٤) وجوارشن الكموني^(٥) .

(١) انظر كتاب منافع الأعذية ودفع مضارها للرازي - المقدمة - معهد التراث رقم السجل ٢٨٥٤ .

(٢) الباقي : وينفخ وابتلاء خنطة مدودة الفول ، وأكله يوله الرياح والأحلام الردية والدر والمهم وأخلاقاً
غليظة وينفع السعال وتخصيب البدن ويحفظ الصحة إذا أصلح . (القاموس المحيط ج ٣ - ص ٣٣٦ ط .
دار المأمون) .

(٣) الفوتنجي : من القوة كالقوة : عروق يصيب بها وهي دواء مسقط مدر ، مفتوح .

(٤) الفلافي : والفلفل وفلفل ، حب هندي والأبيض أصلح وكلامه دفع ثقل البسنت القرح ، وللمنع والنفخ ،
واستعماله في اللوق للسعال وأوجاع الصدر . (القاموس المحيط ج ٤ ، ص ٢٢) .

(٥) جوارشن الكوني : الجوارشن فارسية وهي تعريب كوارش ومعناه الهضام ، ولكنها في العصور المتأخرة
أصبحت تطلق على ما عبر عنه دأود الانطاكي بقوله (والجوارشات هنا عبدة عن الهواء الذي يحكم سحبه
ولم يطرح على النار . بشرط قطعيه رفاقاً) ، انظر تذكرة ذوي الألباب ج ١ - ١٦٠ ط . بولاق . والكوني
من الكون وهو مادة غذائية هاضمة .

ومن كان إنما يتأذى به بصعوده الى الرأس فليصطبخ بعده بخل^(١) .

وهكذا يستعرض في كتابه مختلف أنواع الأغذية والأطعمة فيذكر منافع اللحوم ومضارها وأنواعها ، ويذكر ألوان الطيخ والوارد ومنافعها ودفع مضارها والموافق منها وغير الموافق في حال دون حال . ثم الفواكه والحلواء ومنافعها ومضارها

لقد قرن الرازي الغذاء بالدواء والذاء ووصف خواص كل مادة غذائية واستطاباتها وغناها عن استعمال الأدوية البسيطة أو المركبة إلا في حالات الضرورة القصوى .

كذلك الأمر في كتاب « منهاج البيان فيما يستعمله الانسان^(٢) » لابن جزلة الدمشقي فهو كتاب في مفردات الطب أدمج فيه صاحبه أسماء بعض الأطعمة وعرفها مقرونة بأسماء المفردات والمصطلحات الطبية المختلفة . كما وصف المفردات والأغذية والأعشاب الطبية مع بيان خواصها ومنافعها . وطرق استعمالها وقوائدها . وهو يمثل ما وصلت اليه الثقافة الطبية في تجربة الأدوية والأغذية مفردة ومركبة في القرنين الخامس والسادس الهجريين في تاريخ الحضارة العربية .

وفي مخطوط لابن سيار الوراق عنوانه « كتاب الطيخ واصلاح الأغذية المأكولات وطيب الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب^(٣) » نجد أن مؤلفه قد ذكر كثيراً من مصطلحات الطب وحفظ الصحة من بعض الألفاظ والمسميات التي لم ينو بها في كتاب « المولد والدخيل » كما جمع فيه الى جانب المصطلحات الطبية والوصايا الصحية كل ما اتصل به من صفات الأطعمة والأشربة في عهد الخلفاء العباسيين .

ومن المؤلفات الهامة التي جمعت بين الغذاء والدواء كتاب « الجامع لمفردات الأدوية والأغذية » لعبد الله بن أحمد الأندلسي المالقي الملقب بالعشّاب والمعروف بابن البيطار . والمتوفي سنة ٦٤٦ هـ . وهو معجم طبي علاجي رتب على الحروف الهجائية واعتمد مؤلفه في مواده على مؤلفي الروم والعرب وتجاربه الخاصة . وقد وصف فيه أكثر من ١٤٠٠ مادة

(١) منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي ص : ٨ - معهد آثوات - رقم السجل ٢٨٥٤ .

(٢) ابن جزلة : هو أبو علي بن يحيى بن جزلة الطبيب البغدادي المتوفي سنة ٤٩٣ هـ . على ما حكاه ابن خلكان .

(٣) المخطوط في خزنة اكسفورد .

غذائية ودواء . وهو كتاب مفردات لجميع أنواع الأغذية التي لها استطبابات دوائية وذكر المعروف منها منذ أقدم عصور التأليف فيها عند اليونانيين الى أن تعاورها العرب في العصر العباسي . ترجمة ثم تجربة ثم تحقيقاً وتأليفاً . فقرأ فيه ما كتبه اليونانيون منذ عهد معلمهم الأول ديسقوريدس اليوناني الى جانب ما كتبه بعده جالينوس الطبيب اليوناني المشهور . كما نجد في مؤلف ابن البيطار تجارب الهنود والنصرين القدماء الى جانب ما أضافه وحققه أطباء الإسلام كالرازي وابن سينا والبارقة وكان جلجل وابن وافد والخافقي من الأندلسيين . وبهذا كان كتاب ابن البيطار جامعاً لما لم يجتمع في غيره من أصول المادة الغذائية الطبية في تأليف المشاركة .

وقد استوعب ابن البيطار القول في الأدوية المفردة والأغذية المستعملة على الدوام . وذكر ما ينتفع به الناس من الدواء والغذاء وسماه بالجامع لكونه جمع بين الداء والغذاء . فيذكر في كتابه فوائد الثين مثلاً والثوم والعلل والكراث والملوخيا وغيرها . وما لهذه المواد من استطبابات كثيرة . وهو يعتبر هذه الأغذية الى جانب غيرها مواد طبية تستعمل لمعالجة كثير من الأمراض .

ويعرج الغذاء والدواء : بل الحديث عن الغذاء والطب والصيدلة في كتاب « منهاج الدكان ودستور الأعيان في أعمال وتركيب الأدوية النافعة للأبدان » لمؤلفه ابن أبي نصر العطار فقد جاء في مقدمته : « فلاني رمت مجموعاً يكون جامعاً لجميع أغراضني . كافياً في جميع ما يحتاج اليه الراغب في تحصيل الإحاطة بكمال ما هو بصده . وأن يكون مستغنياً عن مرشد يرشده في جزئيات ما يضطر اليه فيما هو مشتمل به من صناعة الصيدلة للالكمال الكلي بل بالنسبة لغيره . إذ كانت هذه الصناعة أشرف الصنائع بعد صناعة الطب . إذ كانت آلة لصناعة الطب التي موضعها النظر في بدن الانسان من حيث حفظ صحته إن كانت موجودة . أو ردها إن كانت مفقودة . ذلك انما يكون بالأدوية المفردة والمركبة والأغذية المألوفة . وقد أهمل من سبقني أشياء كثيرة مما يحتاج اليه من يكون له عناية بهذه الصناعة . أعني صناعة الصيدلة المعروفة في هذا الزمان بصناعة العطر والشراب . وقد ذكرت فيه قانون عمل الأشربة - جملة والربوب - حملة . ومثل هذا إنما يكون مع من تكون له عناية بالطب ، وإما عطار أو شرابي^(١) » .

(١) مقدمة الكتاب ص (٣) . معهد التراث رقم السجل ٢٨٥٥ .

م يذكر المؤلف ما يتضمنه كتابه من فصول وأبواب من ذلك قانون عمل الأشربة وطبخها ، والروب وتربيتها ، والمربيات وتربيتها والسفوفات ودقها ، والمراهم وطبخها . ففي الشراب يذكر طريقة صنع أنواع من شراب الليمون ، وصنعة عمل أنواع من شراب الورد وفي الروب يذكر طريقة تربيب رب السفرجل ورب الحصرم ، ورب الجوز ، وفي المربيات يذكر تفاح المربي ، وسف جل مربي ، واثرج مربي وغيرها . ويذكر طريقة صنعها وطبخها . وغير ذلك من فصول الكتاب .

وإذا عدنا الى تعريف ابن البيطار لصناعة الصيدلة وللوصول التي أوردتها في كتابه نجد أنها كانت تعرف في ذاك الزمان بصناعة العطر والشراب . كما كانت كلمة الصيدلاني في تلك الأيام تعني العطار .

وهكذا فقد جمعوا في كتاب واحد صفات الأطعمة والأشربة وطريقة صناعتها ، وطريقة تهيئة كل لون منها على أنها عمل كيميائي دقيق له مقاديره الدقيقة ومكاييله الحساسة وشروط تركيبه بشكل في وعلمي لايجوز الخروج عنه أو الخطأ فيه .

وهنا يعترضنا السؤال التالي . هل يعتبر كتاب « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » لابن العديم كتاباً في الصيدلة أو في الطب أو في الصناعة أو في الغذاء وفن الطبخ أو هو من هذه جميعاً .

في الواقع ليس كتاب « الوصلة الى الحبيب » كتاب طعام أو وصف للمأكولات والمشروبات وأنواع الطيب فحسب ، وكما يتبادر الى الذهن أو كما يوحي بذلك عنوان المخطوط أو فصوله - ان كتاب الوصلة هو واحد من جملة كتب ألُفت في الطب والصيدلة أو في الصناعة كما تصنفه بعض مكتباتنا في تصنيفها للمخطوطات التي حفظت لنا تراثنا العربي . إذ يجمع الكتاب بين الغذاء والدواء . كما يذكر مجموعة من العطور ومواد الطيب ويذكر صناعتها وفائدة كل منها ، كما يعقد باباً لذكر الأشربة والأدوية وطريقة صنعها وفائدتها ، وصناعة البخور وتطبيب رائحة الفم والبدن . ويذكر طريقة تصعيد المياه ، كما يجنح في أكثر فصوله وأبوابه الى ذكر ألوان من الطعام ، وطريقة تحضيرها .

فكتاب « الوصلة » إذن علم وصناعة وفن . لذلك فقد صنف في مخطوطات الطب

والصيدلة في المكتبة الأحمدية^(١) في حلب . كما فهرس في باب الطب والصيدلة في مخطوطات المكتبة الظاهرية في دمشق^(٢) . وصنف في فهرس المخطوطات الطبية الموجودة في المكتبة الشرقية العامة في مدينة بنكيبور في الهند^(٣) .

أما النسخة الموجودة منه في دار الكتب في القاهرة فلها تحمل الرقم صناعة ٥٧٤^(٤) . وإذا اعتبرنا علم الصيدلة فناً فمن الطبيعي جداً أن نجعل من الطبخ صناعة أيضاً وعلماً .

لأن تكنولوجيا الطهارة هي كيمياء تقوم على تحضير ومزج مواد مختلفة لاتصلح إلا مع بعضها بنسب محدودة لينتج من هذا طعام شهى ، أو غذاء صحي أو عطر ذكي ، أو بخور يصلح للاستشفاء من مرض ما . كما سنرى في مخطوطنا المحقق هذا .

ولا غرابة في ذلك . ولربما سأل سائل : وأي دخل للفن والصناعة في الطهارة والطباخة ؟ لا شك أن في ذلك تدخلاً كبيراً . لأننا إذا حددنا الصناعة والفن أحدهما الصحيح نراهما يمتزجان في كل شيء . فقد قال أحد الفلاسفة : « ما الصناعة والفن الا الانسان والطبيعة متحدان » . فإن قدما حجارة لرجلين أحدهما جاهل والآخر ماهر فيجعلها أحدهما خرائب وأطلالاً لا هيته لها ولا هندام ويقوم بها الآخر أثراً جليلاً وبناء شاهقاً . وكذلك إذا أعطينا العود لرجلين نجد أحدهما يوقع على أوتاره أنغاماً نيكى لها ونهتر طرباً ، وآخر يخرج أصواتاً تصطاك منها الآذان . وكذلك الأغذية فمن المواد نفسها يمكن اعداد ولأم فاخرة وأطعمة لذيدة طيبة . أو صنع حساء بلا طعم ، وفقاً لجودة العمل والصنع وحسن القيام به ، أو تبعاً لحذاق صانعه أو جهله بفن الطباخة . ويقتضي هذا الفن طبخ الأغذية وصناعتها . إذ يستدل من اشتقاق الكلمة أنه ينبغي أن تمتزج المواد ببعضها بمقادير محدودة على أنساب مناسبة وتعرض للطبخ مدة من الزمن .

(١) فهرس مخطوطات الطب والصيدلة في المكتبات العامة بحلب تأليف الدكتور سليمان قطاية . ص ١٨٣ ط ١ . معهد التراث العلمي العربي سنة (١٣٩٦) هـ . ١٩٧٦ م .

(٢) فهرس مخطوطات دار الكتب الظاهرية ، الطب والصيدلة وضع صلاح خيمي ج ٢ ، ص ٣٣٤ .

(٣) فهرس المخطوطات العربية والفارسية في المكتبة الشرقية التعمومية بنكيبور ج ٤ مخطوطات الطب العربية كلكتونا ١٩١٠ - ص ٩٦ .

(٤) فهرس الكتب العربية الموجودة بالدار لغاية سنة ١٩٣٢ ج ٦ ط ١ ، ط - دار الكتب المصرية بالقاهرة سنة ١٣٥٢ هـ - ١٩٣٣ م .

فالطباخة اذن فن وصناعة وعلم . وإذا اعتبرنا علم الطباخة على أنه جزء من علم تدير المنزل ، وفرع من علم الأغذية وقضايا التغذية الهامة التي شغلت العلماء والباحثين على مدى العصور ولاسيما في العصر الحاضر أدركنا مدى الأهمية الكبرى التي يجب أن نوجهها الى المخطوطات العربية القديمة والتي تناولت موضوع الأغذية وفن الطباخة وصناعتها في تاريخ الأغذية في الاسلام ، وخلال العصور المختلفة منذ جاهلية العرب وبساطة العيش فيهم ، الى نهضة الأمويين واضطرابهم بين الثرف والتشرف . ثم أيام العباسيين وانغماسهم في اللذة والإسراف في التمتع ، تلك الظاهرة التي أخذوها عن الأمم التي اختلطوا بها ولاسيما من حضارة الروم والمهند والفرس .

إن لفن الطبخ وإدارة المطبخ أهمية لا يستطيع أن ينكرها كل من له شهية ومعدة تنفتح أمام ألوان مختلفة من الطعام والشراب . وبذلك يتساوى البشر دون فارق .

وما من إنسان الا ويضع شيئاً من نفسه في طعامه وشرابه . كما يضعها في ملابسه وأثاث بيته . فإن كان ممن يعنون به ففي تلك العناية دليل على ذوقه وخلقه وتفكيره ، وإن كان ممن ينصرفون عن الاهتمام به فربما كان سر انصرافه عن التفنن في طعامه وتعدد أنواعه شواغل فكره وهموم قلبه . فلا ينصرف ولا يلم ولو المأمراً بسيطاً بصناعة التحسين والترزين في أصناف الغذاء وألوان الطعام . بل يتناول منه ما يسد رمقه ويقيم أوده . مع أن البون شاسع بين أن يتناول المرء طعاماً شهياً قد أعد له وبين أن يهيء هذا الطعام بنفسه وأن يكون عتراً وصانعاً لأصنافه وأنواعه .

وإذا دخلنا مطعماً قلن نجد بعد تصفح موائد المتهلفين لوجبة غداء أو عشاء . لن نجد أمتع لنا من تنوع الأصناف والأطباق وتفنن الآكلين في اختيار كل شهوي وغريب من تلك الأنواع . ولعل مثل هذا الاختيار تعبير عن شخصية الطاعم أو الشارب خلال عصور الحضارات المختلفة .

وقلما اختلفت الأمم قديماً وحديثاً في شيء اختلافها في شرابها وطعامها . فتابين الغذاء وطريقة اختياره ثم مزج أصنافه وتركيبها وصناعتها ينطوي فيه تباين الاقليم والمعيشة والعادة والصناعة والحكم والدين والتفكير . وما من خطوة يخطوها الغذاء مذ أن يكون زرعاً في الأرض أو لحماً في بسم حيوان الى أن يصبح طعاماً للعظيم والحقير والكبير والصغير إلا وبرأى فيه علم الأمة وقدرتها على تحضيره وذوقها في اختياره وخبرتها في إعدادة

ونظام المعيشة والحياة الاجتماعية والاقتصادية فيها . وهو بالتالي تعبير عن حضارات الأمم وطبائع الأفراد فيها لأن ما يضعه الأفراد من أنفسهم في غذائهم أظهر وأكثر وأوسع مما يصنعونه في مساكنهم واثاثهم . لذلك لانبالغ إذا قلنا أن الغذاء أو الطعام أبين دلالة على العقول والآداب .

إذن الغذاء وسيلة للكشف عن أخلاق الأمم ، طعام الأمم المجبولة على المتكشف والحياة البسيطة التي لا تعرف التعقيد غير طعام الأمم المسرقة في الرّف ، المعقدة في حياتها المتأنقة في كافة مناحيها ولاسيما في ما يتعلق بشؤون معدتها وإرضاء شهواتها ولذاتها .

والغذاء المختار اختياراً سليماً . والمعدّة اعداداً حسناً . والمتناول بطريقة طبيعية يساعد الأفراد في تلك الأمة على زيادة الشعور بالسعادة والصحة في الحياة . لذلك كان الغذاء من شروط الحياة الأولى في كل أنحاء المعمورة . وفي كل أجيال البشر ، لأن الحياة لاتصان ولا تنمو إلا بالأكل . وهذه الضرورة ناجمة عن طوارئ الجسم الذي لايزال يفقد قسماً من ثقله إما بإفراز الجلد ، وإما بتنفس الرئة . لذا كان الطعام ضرورياً لصيانة العناصر التي تتركب منها أدوات الجسم وهي الخلايا التي لايمكنها أن تقوم بوظائفها المتعددة المختلفة إلا إذا تقوّت بالطعام .

ولو كان البدن من جنس واحد لكان الذي يحتاج اليه انما هو نوع واحد من الغذاء ، لكنه لما كانت أجزاؤه مختلفة احتاج الى أغذية مختلفة الأنواع والطعوم نستمدّها من أصناف مختلفة من النباتات والحيوانات .

وقد شغلت مسألة التغذية أذهان المفكرين ولا تزال تعتبر في مقدمة المسائل التي يهتم الانسان حلها لمساسها بحياته الذاتية كما رأينا .

لذا كتب فيها الكتاتيون وأكثروا من الحديث عنها . وقد عرف العلامة الصحيّ الأستاذ « فونسا جريف^(١) » الأغذية بقوله : « انها مواد من أصل عضوي أو معدني تدخل الى البنية أو تخصص بها أو تكايد قبل امتصاصها أعمال القوى الهاضمة فتعوض فقد التغذية وتحقق القوة والتعادل الكيماوي والطبيعي للبنية » .

وقد رتب الباحثون أنواع الأغذية الى رتب عديدة أرى أن لامانع من سردها في

(١) من دائرة معارف القرن العشرين انفرنسية - ترجمة محمد فريد وجدي - المجلد السابع ، ص (١٢) .

هذه المقدمة مادمنّا في صدد الحديث عن الأطعمة والأشربة التي هي موضوع كتاب ابن العديم .

إن أكثر المواد الداخلة في عملية التغذية إنما هي مواد كيميائية لذلك أرجع الباحثون الأطعمة الى ثلاثة أصول :

١ - الأصول الآزوتية (كالكربوهيدرات والجليكوتينات والقلويات) .

٢ - الأصول غير الآزوتية (كالدّهنيات والسكريات) .

٣ - الأصول المعدنية (كالملاح والمواد المعدنية المختلفة) .

ولكل من هذه الأنواع قيمتها الغذائية ومصادرها المختلفة ، ولكل منها فوائدّها التي لا يمكن للجسم أن يستغني عنها .

ومع أن هذه الأصول الغذائية المتنوعة ضرورية في الطعام المتوازن لنمو الجسم وتكامله ، لكن على الانسان أن لا يفرط في تناول الطعام والشراب . أو التركيز على نوع واحد من هذه الأنواع دون غيرها . لذلك قال الدكتور دورفيل « في كتابه : « صناعة إطالة الحياة » : « الافراط في الأكل جرح دام في جسم الانسان ، إنني لأستطيع أن أؤكد بأنه يقتل يومياً أكثر مما يقتل السل والسرطان مجتمعين ، وأنه غالباً سبب هذين الداءين » .

كما قال المفكر الكبير تولستوي : « إننا لنا كل ثلاثة أضعاف ما تتطلبه أجسامنا فنصاب بأمراض لا عدد لها تقطع الحياة قبل بلوغها أقصى حدّها » . وقال الفيلسوف سنيك : « الحياة ليست بقصيرة ولكننا نقصّرُها بأيدينا » . كما قال الدكتور المشهور (هيكه) بمزح قائلاً لطهارة مرضاه الأغنياء : « أنا مدين لكم بالشكر أيها الطهارة على ما تؤدونه من الخدمة لنا معاشر الأطباء » .

وكان الفيلسوف سنيك المتقدم ذكره يقول : « انكم تشتمكون من كثرة الأمراض فاطردوا طهاتكم » .

وفي كتاب التهاب المفاصل والافراط في التغذية يقول مؤلفه الدكتور باسكولت : « التهاب اللطيف للخلايا يحفظ الحياة بتسهيله تمثيل الأصول المغذية والتهيج القوي يختصر الحياة بحملها على الاسراع في عملها بحيث يعترىها التعب والانحلال قبل موعده الطبيعي » .

ولا بد للغذاء من أن يكون منوعاً لا يقتصر على صنف دون آخر لأن التركيز على أنواع معينة لا يقل خطراً عن الإفراط في الطعام . ولذا يقول الدكتور جاستون دروفيل : « إذا كان الإفراط في الأكل من الأخطار الكبيرة . فإن تناول الأغذية المركزة كالسكر واللحم بقصد التقوي أو تحسين التغذية أشد خطراً على الصحة » . نعم إن تلك الأغذية التي نعتبرها مقوية ، تمدنا بالقوة ونحس بسعادة جسيمة جديدة حين تناولها ، إنما هي سعادة مؤقتة . إنها كضربة سوط تنزل على الحصان المعبي فتجعله يجري قليلاً ثم ينحط انحطاطاً لا قيام بعده . »

وقد أجمع الباحثون في مسألة التغذية من العلماء على أن الإنسان قد تعود أن يأكل أكثر مما ينبغي له ، وأنه لا يجيد مضغ الأغذية حتى يسهل هضمها واستحالتها إلى دم صالح لحياته ، فيذهب معظمه مع الفضلات أو يتحول إلى سموم فتاكة ولا يستفيد منها إلا المرض والضعف . لذا كان لابد من التقين في الأكل . وبالتالي من اتباع نظام غذائي معين ومتوازن والاقتصار على مقادير غذائية محددة ومدروسة بحيث تنفع الجسم ولا تضره بصحته . وقد أثبت الدكتور جاستون دروفيل في كتابه المسمى (صناعة إطالة الحياة) المقادير الغذائية التي يحتاجها جسم الإنسان في ثلاث وجبات يومية تختلف حسب وزنه وسنه وطبيعة عمله . فأدرك أن الرجل الذي يعمل في الهواء الطلق يحتاج إلى غذاء أكثر من ذوي الأعمال الجلوسية مثلاً . وأن ذوي العمل الخفيف يحرقون قليلاً من المواد الغذائية ، وعليه فالذين يشتغلون بعقولهم يجب عليهم التحفظ من الاكتثار في الأكل . وكذلك الشاب تكون الاحترافات الباطنية لديه من القوة بحيث يستطيع أن ينتفع بدون عناء مما يتعاطاه من زيادة في الطعام . أما الشيخ فعلى العكس من ذلك لا يجوز له أن يتجاوز حداً من الطعام المسموح له بتناوله لأن التبادل عنده يكون بطيئاً جداً .

إذن يجب أن يكون الطعام أو الغذاء بقدر ما ينتفع به البدن في الكمية والكيفية . فإن هو جاوز ذلك كان إسرافاً . وهذا الإسراف في الطعام والشراب مانع للصحة ، جالب للمرض .

هذه نظرات حديثة فيما يتعلق بالأغذية والأطعمة وعدم الإفراط في تناولها . وبالتالي في اتباع وصايا صحية معينة في تناول الطعام جاء بها باحثون وأطباء غربيون في العصور الحديثة .

لكن لنعد الى التراث ولتساءل : ألم يكن للعرب مثل هذه النظرات الحكيمة فيما يتعلق بالغذاء وعلم الصحة منذ آلاف السنين ؟ ألم ينهوا عن الافراط في الطعام ويدعوا الى الاعتدال فيه ؟ ألم ينصحوا بالتناول منه على قدر الحاجة ، والاعتدال في كمّيته وكيفيته ليكون انتفاع البدن بالقليل المتوازن منه أكثر من انتفاعه بالغذاء الكثير والمركّز . ؟

نعم ، لقد سبق العرب هؤلاء الباحثين في معرفة العلاقة بين الغذاء والداء والدواء . فقالوا : « المعدة بيت الداء » . ولطبيهم المعروف ثابت بن قرّة أقوال حكيمة ووصايا صحيحة نخص منها بالذكر قولاً عزاه الغربيون اليهم وانتحاوه لأنفسهم وهو قوله : « ليس أضر بالشيخ من أن يكون له طباخ حاذق وامرأة حسنة لأنه يستكثر من الطعام فيسقم ومن التكاثر فيهرم » .

ومما قالته العرب في الاقتصاد بالطعام وعدم الانصراف اليه ، واعتباره كل شيء في الحياة قول الأحنف : « جنبوا مجالسنا ذكر النساء والطعام فإنّ أبغض الرجل أن يكون وصافاً لبطنه وزوجه ، وإن من المروءة أن يترك الرجل الطعام وهو يشتهي » . كما نهوا عن إدخال الطعام على الطعام فقالوا : « ان الأكل على الشبع يورث البرص » .

ولما جاء الاسلام أحل لهم الطيبات من المأكول والمشرب وأباح لهم التمتع بها فقال تعالى في كتابه العزيز : « كلوا من الطيبات واعملوا صالحاً ^(١) » كما قال تعالى : « فكلوا مما رزقكم الله حلالاً طيباً ^(٢) » . ولكن الاسلام نهاهم عن الاسراف في لذة المأكول والمشروب ودعاهم الى الاعتدال فقال لهم : « والذين اذا انفقوا لم يسرفوا ولم يقتروا وكان بين ذلك قواماً ^(٣) » . فأرشد عباده الى إدخال مايقم البدن من الطعام والشراب دون الاسراف فيه ، لأن هذا مما يلحق الضرر بالجسم ويسبب له أمراضاً كثيرة . كذلك نصحوا في الاحتماء من التخمّة والزيادة في الأكل على قدر الحاجة . ووضع الرسول الكريم محمد صلى الله عليه وسلم القانون الذي ينبغي مراعاته في الأكل والشراب فقال (ص) : ما ملأ آدمي وعاء شراً من بطن ، بحسب ابن آدم لقيمات يقمن صلبه . فإن كان لابد فاعلا : فثلث لطعامه ،

(١) المؤمنون : الآية ٥١ مكية .

(٢) المائدة : ٨٨ مدنية .

(٣) الفرقان : ٦٧ مكية .

وثالث لشرابه ، وثالث لنفسه^(١) .

فأخبر النبي (ص) أنه يكتبه لقيمات يقمن صلبه ، فلا تنفط قوته ولا تضعف معها .
« إن تجاوزها فيأكل في ثلث بطنه ، ويدع الثلث الآخر للماء والثالث للنفس . لأن امتلاء
البطن من الطعام مضر للقلب والبدن . ولذلك قال رسول الله (ص) أيضاً : « لاتمتنوا القلب
بكثرة الطعام والشراب فإن القلب كالزرع يموت إذا كثر عليه الماء^(٢) » .

كذلك دعا الرسول الى عدم الاسراف في الطعام والشراب في قوله أيضاً : « اليسوا
وكلوا واشربوا في أنصاف البطون » ، فإنه جزء من النبوة .

وقد سار صحابته (عليه الصلاة والسلام) على سنته . وعملوا بنصائحه فقد قال
الشافعي رضي الله عنه : « ما شبع منذ ست عشرة سنة إلا شبعة طرحتها ، لأن الشبع ينقل
البدن ويقسي القلب ، ويزيل الفطنة ويحلب النوم ويضعف صاحبه عن العبادة^(٣) » . كما
شرب أبو هريرة بحضرة النبي (ص) من اللبن حتى قال : « والذي بعثك بالحق لا أجد له
مسلكاً » . وهكذا أدرك العرب منذ آلاف السنين أن حفظ الصحة موقوف على حسن تدبير
المطعم والمشرب وأن الشبع المفرط يضعف القوى والبدن وإن أخصبه ، وإنما يقوى البدن
بحسب ما يقبل من الغذاء لا بحسب كثرته أو الإسراف فيه^(٤) .

كذلك أدرك أجدادنا أن الطعام المركز يضر بجسم الانسان ويفسد الصحة كما يفعل
الطعام المسرف فيه ، لذلك نهوا عن تناول الحزم والاعتصار عليها كغذاء أساسي . وحذروا
من الإلحاح في تناولها لما تسببه من السموم في الجسم ولا سيما إذا ما تجاوزت مقاديرها المعقولة
فإنها تضر بالكليتين وبسائر الأعضاء الحيوية وتجعل بالهرم . فقد قال عمر بن الخطاب
رضي الله عنه : « مدمن اللحم كمدمن الخمر » . وقال علي رضي الله عنه : « لاتجعلوا
بطونكم مقابر للحيوانات » وقال أيضاً : « إياكم وهذه الخبازير ، فإن لها ضراوة كضراوة
الخمر » . ورأى رجل رجلاً يأكل لحماً فقال : « لحم يأكل لحماً ، أف لهذا عملاً » .

(١) أخرجه الترمذي وابن ماجه وابن حبان . وقال الترمذي حسن .

(٢) احياء علوم الدين للغزالي ج ١ ص : ٨٠ - ط : دار المعرفة للطباعة والنشر .

(٣) آداب الشافعي لابن أبي حاتم الرازي وهامشه ص : ١٠٦ .

(٤) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ص ١٢ توزيع المكتبة الأدبية .

وقال المهلب : « لحم وارد على غير قرم ، هذا الموت الأحمر » . وذكر هرم بن قنينة اللحم فقال : « وانه ليقتل السباع » . وقالت العرب : « أهلك الرجال الأحمران : اللحم والحمر وأهلك النساء الأحمران : الذهب والزعفران^(١) » .

ومما لاشك فيه أن في هذه الأقوال كثيراً من الحكمة الطبية والصحة العلمية التي أثبتتها الآن العلم الحديث والنظريات الغربية الحديثة في حفظ الصحة وشروط الغذاء .

وقد سبق أجدادنا العرب باحثي الغرب وعلماءهم في ايضاح العلاقة بين الغذاء والداء ودعوا الى ضرورة الاحتماء من التخمرة والبطنة . فجمعوا كل افراط في الطعام مدعاة الى نوع من الأمراض . لذلك قسموا الغذاء الى مراتب ثلاثة : أحدها مرتبة الحاجة ، والثانية مرتبة الكفاية والثالثة مرتبة الفضيلة . واستناداً لهذا التقسيم جعلوا الأمراض نوعين : أمراض مادية ناتجة عن زيادة مادة أفرطت في البدن حتى أضرت بأفعاله الطبيعية وهي الأمراض الكثيرة ، وسببها ادخال الطعام على البدن قبل هضم الأول ، والأمراض الثانية : هي الأمراض الناتجة عن الزيادة في القدر الذي يحتاج اليه البدن : وتناول الأغذية القليلة النفع ، البطيئة الهضم ، والاكثار من الأغذية المختلفة التراكيب المتنوعة . فإذا ملأ آدمي بطنه من هذه الأغذية واعتاد ذلك أورثته أمراضاً متنوعة منها بطني الزوال أو سريعه^(٢) .

وقد فطن العرب الى أن الغذاء والدواء يختلفان باختلاف البيئة وباختلاف الأفراد ، وأن للعادات تأثيراً كبيراً في الانتفاع بها ، وأن ملاءمة الأغذية والأدوية للأبدان بحسب استعدادها وقبولها ، وأن هذا أصل عظيم من أصول العلاج وأنفع شيء فيه ، وإذا أخطأه الطبيب ضرر المريض من حيث يظن أنه ينفعه . لذلك نجد أن أهل البوادي والأكارون وغيرهم لا ينجع فيهم شراب اللينوفر ، والورد الطري ولا المظلي ولا يؤثر في طباعهم شيئاً . وهذه ناحية هامة جداً يجب مراعاتها في أصول العلاج والغذاء وقد صرح بها طبيب العرب ، بل أطيبهم الحارث بن كلدة وكان فيهم كأبقراط في قومه حين قال : « الحمية رأس الدواء ، والمعدة بيت الداء ، وعودوا كل بلد ما اعتاد^(٣) » .

(١) البخلاء ص ١٠٠ تحقيق الحامي فني الطوي - ط : الشركة اللبنانية للكتب وطبعة دار المعارف بمصر تحقيق طه الحاجري .

(٢) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ص ١٢ توزيع المكتبة الأدبية .

(٣) الطب النبوي لابن قيم الجوزية : ص ٩٣ .

كما حذر الحارث بن كلدة من الإفراط في الطعام فقال : « الأزم دواء » وقال : « ان الدواء هو الأزم ، وان الداء هو ادخال الطعام في أثر الطعام » . والأزم : الامساك عن الأكل ويعني به الجوع وقد بين الرسول (ص) أيضاً فضيلة الجوع وذم الشبع والبطنة والكظنة فقال : « البطنة أصل الداء والحمية أصل الدواء وعودوا كل جسم ما اعتاد » ، كما جاء في مآثور الحديث « إن المؤمن يأكل في معي واحد ، وإن المنافق يأكل في سبعة أمعاء^(١) » .

وكانوا يعتبرون أن الشبع داعية البشم ، وأن البشم داعية السقم ، وأن السقم داعية الموت . فمن مات بهذه الميتة فقد مات ميتة ثيمة وهو مع هذا قاتل لنفسه ، وقاتل نفسه ألام من قاتل غيره .

وللأعشى^(٢) في البطنة قوله :

يا بني المنذر بن عبيدان والبطنة مما تفسه الأحلاما

إذ جعل امتلاء البطن مذهباً للعقل والفكر

وقالوا أيضاً : « البطنة تذهب القطنة^(٣) » .

وقال مسامة بن عبد الملك لأكيون ملك الروم : « ما تعدون الأحمق فيكم ؟ قال : الذي يملأ بطنه من كل ما وجد^(٤) » .

وكرهوا الرجل البدين لإفراطه في الطعام . فقد رأى أعرابي رجلاً سميناً فقال له : أرى عليك قطيفة من نسج أضراسك^(٥) » .

واستكروها منظر البطين منصرفاً إلى الطعام منهمكاً فيه . فقد « قعد أعرابي على

(١) البخله : ص ١٠٨ (وانظر احياء علون الدين : ج ١ ، ص ٨٠ وما بعدها . دار المعرفة للطباعة والنشر) .

(٢) الأعشى : ميسون بن قيس بن جندل البكري . أبو بصير ، من شعراء الطبقة الأولى في الجاهلية أدرك الاسلام ورحل الى النبي صلى الله عليه وسلم ، فردته قريش (طبقات ابن سلام ١٥ ، أوروبا) .

(٣) المقد الفريد لابن عبد ربه : ج ٦ ، ص ٢٩٩ ، ط : القاهرة سنة ١٣٦٨ هـ . ١٩٤٩ م .

(٤) نفس المصدر .

(٥) نفس المصدر .

مائدة المغيرة - فجعل ينهش ويتعرق ، فقال المغيرة : يا غلام ذاوله سكيناً . قال الأعرابي : كل أمرئ سكينه في رأسه^(١) .

وعابوا أيضاً الرجل الأكل التلقامة . فقد « رأى أبو الأسود الدؤلي رجلاً يلقم لقماً منكراً . فقال : كيف اسمك ؟ قال : نعمان ، قال صديق الذي سمك » .

وتقول العرب في الرجل الأكل : انه برَم قرون .

والبرم : « الذي يأكل مع الجماعة ، ولا يجعل شيئاً^(٢) » . والقرون : الذي يأكل تمرتين تمرتين ، ويأكل أصحابه تمرّة . تمرّة . وقد نهى النبي (ص) عن التران . لأنه مناف لأذاب الطعام ، وصفة من صفات البطين .

« وكان عبد الله بن الزبير إذا قدّم التمر الى أصحابه يقول لهم : إياكم والقيران فإن النبي صلى الله عليه وسلم نهى^(٣) عنه » .

وفعلًا أنه لمنظر شاذ قبيح أن يفتح المرء شقيقه ويقضم تمرتين أو عدة تمرات أو لقيمات في مضغ واحد . أو أن يسارع التاقام كقول الشاعر :

ما بين لقمته الأولى إذا انحدرت وبين أخرى تليها قيدُ أظفُور^(٤)

بل الأقبح من ذلك أن يستغل وجوده على مائدة غيره فيقطع بشرائه وبطنة من طعام غيره ، في حين يشع ويبخل ان هو أكل من طعامه . فقد سئل أحدهم : كم تأكل كل يوم ؟ قال : من مالي أم من مال غيري ؟ قيل له : من مالك . قال مكتوكاً . قيل : فمن مال غيرك ؟ قال : اخبزوا واطرحوا^(٥) .

والبطنة أصل كل علة . فقد حضر أحدهم سفرة معاوية ومعه ولده ، فرآه معاوية يلقم لقماً شديداً ، فلما كان بالعشي راح الأب فسأله معاوية : ما فعل ابنك التلقامة ؟ قال : اعتل . قال معاوية : مثله لا يعدم العاة^(٦) .

(١) المعقد الفريد : ج ٦ ص ٢٩٩ ، أي أن أسنانه التي في رأسه تغني عن السكين .

(٢) أي لا يخرج شيئاً يشاركهم به ، وأصل استعماله في الميسر .

(٣) المعقد الفريد : ج ٦ ص ٣٠٠ .

(٤) القيد : بالكسر بمعنى قدر .

(٥) المكتوك : صاع ونصف . اخبزوا واطرحوا وفي رواية أخرى (اخبز واطرح) .

(٦) المعقد الفريد : ج ٦ ص ٢٩٩ ، التلقامة : العظيم اللقم .

والعرب في البطنة أخبار كثيرة ولطيفة من ذلك أنه قد « اصطحب شيخ وحدث من الأعراب في سفر : وكان لهما قرص في كل يوم ، وكان الشيخ غناع الأضراس . وكان الحدث يبطش بالقرص ثم يقعد يشكو العشق . والشيخ يتضور جوعاً ، وكان الحدث يسمى جعفرأ . فقال الشيخ فيه :

لقد رايتني من جعفر أن جعاً - رأ
فقلت لو مسك الحب لم تبت
يعطيش بقرصي ثم يبكي على جمل
بطيئاً ونسأك الهوى شدة الأكل^(١)

وكانما أدرك هذا الشيخ بفطرته العلاقة الواضحة بين مرض العشق والطعام . فانهحب الصادق هو الذي يسقمه الحب ويزهده في الشهوة الى الطعام ، لا ذاك الذي يسمى أكلولاً بطيئاً .

كما نفر العرب القدماء من البطنة فإنهم نصحوا بالحمية وأوصوا بها ولاسيما أطباؤهم . وقد تأثروا في ذلك بما أخذوه من الطب اليوناني وبما توصلوا اليه من بحث في أهمية الاقلال من الطعام للمحافظة على صحة الجسم من أمراض الهضم وما يتولد عن ذلك من العلل المختلفة .

لقد قيل لبقرات : « مالك تقل الأكل - جداً ؟ قال : إني إنما آكل لأحيا وغيري يحيا ليأكل^(٢) » .

وقيل لبعض الحكماء : « أي الأدوية أطيب ؟ قال الجوع ، ما ألقيت اليه من شيء قبله^(٣) » .

وقيل لآخر : ما أفضل الدواء : قال : أن ترفع يدك عن الطعام وأنت تشتهي . وأجمعت الأطباء على أن رأس الداء كله إدخال الطعام على الطعام ، وقالوا : « احنروا إدخال اللحم على اللحم ، فإنه ربما قتل السباع في القفر . وأكثر العلل كلها إنما يتولد من فضول الطعام » والحمية علاج مأخوذ عن النبي (ص) : فقد رأى صهيياً يأكل تمرأ وبه رمد ، فقال : أأأكل تمرأ وأنت أرمد » . كما دخل على علي رضي الله عنه ، وهو عليل ويده عقود عنب : فنزعه من يده .

وقال عليه الصلاة والسلام : « لا تكثر هوا مرضاكم على الطعام والشراب ، فإن الله

(١) المقدم الفريد : ج ٢٦ ، ص ٢٩٩ .

(٢-٣) نفس المصدر : ج ٦ ، ص ٣٠٣ ، وما بعدها . « وألقيت من شيء قبله : أي لا يبادل شيء » .

يطعمهم ويسقيهم » .

ودعا عبد الملك بن مروان رجلاً الى الغذاء ، فقال : « ما في فضل يا أمير المؤمنين . قال : لاخير في الرجل يأكل حتى لا يكون فيه فضل » .

كذلك أدرك العرب أن الداء ينتج عن الافراط في الطعام ، لما يخلفه في الجسم من فضلات ترهق صحة الجسم ، وتمنع صفاء الدهن . فدعوا الى التقنين حين قالوا : « فالدواء كله من فضول الطعام ، فكيف لا نرغب في شيء يجمع لك صحة البدن ، وذكاء الدهن ، وصلاح الدين والدنيا ، والقرب من عيش الملائكة^(١) » . واستعملوا في اللغة العربية الأزيمة للدلالة على الحمية والجوع والامتناع عما يضر ، في حين عبروا عن الكثرة بالآزمات .

وهكذا نصح العرب القدماء بالحمية وبالتالي فضلوا الجوع على الامتلاء واعتبروا الأزم كما رأينا من أعظم الأدوية في شفاء الأمراض الامتلائية ، وهم في تلك الحكم والنصائح الطيبة والقواعد الغذائية قد سبقوا ما جاء به الدكتور الكبير هيكيه ، وما قاله الدكتور باسكولت في بعض نظرياته التي ضمنها كتابه « التهاب المفاصل والافراط في التغذية » ، كما رأينا سابقاً . وكذلك سبقوا الدكتور جاستون في آرائه والوصايا الصحية التي نوه بها في كتابه « صناعة اطالة الحياة » .

اذن لقد كان العرب سباقين الى اكتشاف ما للمطعم والمشرب وحسن التصرف بهما من أثر في حفظ صحة الانسان . ودعوا قبل غيرهم الى تناول الأغذية وفق قواعد صحية معينة كي نحمي الجسم من كثير من الأمراض التي غالباً ما يكون سببها سوء التغذية .

ولنتنقل بعد هذه المقدمة لنقف وقفة تاريخية نستعرض فيها حياة العرب الاجتماعية فيما يتعلق بطعامهم وشرابهم . مركزين على تطور هذه الأطعمة خلال العصور العربية المختلفة ، آملين أن نعطي فكرة عما كانت عليه حياة العرب فيما يتعلق بتدبير أمور قوتهم وغذائهم ومعاشهم الذي به كان استمرار حياتهم .

أرجو من الله عز وجل أن أكون قد وفقت فيما قصدت اليه من خدمة الحضارة العربية ، وإحياء جوانب غامضة من تراثنا العربي .

سليمي محبوب

(١) انظر المقد الفريد : ج ٦ ، ص ٣٠٤ .

الفصل الأول

تاريخ الطعمة عند العرب

طعام العرب قبل الاسلام

حياة بسيطة وطعام بسيط :

كانت حياة العرب قبل الاسلام بسيطة الى الغاية . بعيدة كل البعد عن التعقيد ، طليقة من الزوائد المعقدة التي أتت بها حياة الاستقرار والتوطن . ولعلّ جو البادية الحار جعلهم ينصرفون عن كثير من التكاف في طريقة حياتهم ووسائل معيشتهم ، فهم لا يحتاجون مع هذا الجو الحار الى وفرة القوت ولا الى الثياب المتنوعة كما لا يحتاجون الى المنازل ومحكم السكن .

وقد أعطانا كوست صورة عن العرب قبل الاسلام فوصفهم بقوله : « يمتطي الأعرابي صهوة جواده وقت الفجر ، ولا يرجع الى خيمته الا وقت الغروب ، ويقتدي الأعرابي في النهار بالتمر وقليل من النرة أو البر ، ويرعى فرسه بالكلاً الذي يجده في طريقه ، فإذا دخل خيمته عشاء ناولته زوجته كوب لبن . وقليل تمر وعسل . ومن أهم ما تعني به الأعرابيات حلب الشياه والبقرة . وصنع الدقيق بمطحنتين يدويتين صغيرتين ، وصنع الخبز والطعام ، وتربية الأطفال ، وحوك الثياب الضعيفة . والبسط والحيام^(١) » .

إذن لقد كان طعام العرب في جاهليتهم بسيطاً اذ يقتصر طعام الفقراء منهم على

(١) حضارة العرب : د. غوستاف لوبون ، نقله الى العربية عادل زعيتر - الطبعة الرابعة ص : ٣٤٤ .

الطَّلَم^(١) وبعض الخضر والفواكه كالجوز والتين والرطب في حين يحوي طعام الموسرين منهم على اللحم في أغلب الأحيان .

ولم يعرف العرب في جاهليتهم كثرة الألوان في أطعمتهم حتى أولئك الذين يغتنون باللحم منهم كانوا يطبخونه بالماء والملح^(٢) دون تفتن في طبائخته ، لأنهم لم يكونوا يدركون من أساليب معالجة الأكل إلا ما كان أسهل متناولاً ، وأعجل في سد الجوع ، وأقرب إلى الفطرة ، كخلط البر والشعر ، والدقيق والسويق ، وخلط الماء باللبن الحليب والأقط والجبن والسمن والشحم والتمر .

من أطعمة عرب الجاهلية :

ومن أطعمة العرب التي كانت تحتاج إلى شيء من المعالجة والتحضير والطباخة البسيطة : « الرّيد » وهو الخبز يفت ويبلّ بالمرق ويوضع فوقه اللحم . ومنه « اللزمة » وهو الخبز يكسر على السمن ، و « الكوثان » وهو الأرز والسملك و « الأطرية » وهو طعام كالحبوب من الدقيق . و « الربيكة » وهي شيء يطبخ من بر وتمر ويعجن بسمن . و « الجريش » وهو دقيق مجروش يوضع في قدر ويلقى عليه اللحم أو تمر ثم يطبخ . و « العكة » وهو طعام يتخذ من دقيق يعجن بسمن ثم يشوى . و « الوشيفة » من اللحم وهو أن يغلى اغلاء ثم يرفع . قال الحسن بن هانئ يذكرها في بعض شعره :

حتى رفعنا قدرنا بضرامها واللحم بين مؤذم وموشق^(٣)

ومن أطعمة العرب أيضاً : « البيسة » وهي كل طعام خلط فيه صنفان أو أكثر مثل السويق يخلط بالأقط . ثم يلت السويق بالسمن أو بالزيت . و « العبيثة » بالعين غير المعجمة وهو طعام يطبخ ويحمل فيه جراد . و « البغيث والعليث » هو الطعام المخلوط بالشعير . فإذا كان فيه الزؤان فهو المعلوث . و « البكيكة والبكالة » جميعاً وهي الدقيق يخلط بالسويق ثم يبلّ بماء أو سمن أو زيت . و « القريفة » شيء يعمل من اللبن . و « المضيرة » وقد سميت بذلك لأنها تطبخ باللبن الماخر وهو الحامض . و « الهريسة » لأنها تهرس . و « العصيدة » لأنها

(١) الطلم : ج الطلعة : وهي الخبزة التي تسبها انعامية « طليمة وطموسة » سريانية .

(٢) المستطرف في كل فن مستطرف : الأبهني ج ١ ص ١٦٢ .

(٣) المؤذم : بالذال المعجمة : المقطع . الموشق : المفلي إغلاء واحدة .

تعصد أي تلوى .

ومن أطعمتهم أيضاً « الرغيدة » وتتألف من اللبن الحليب يغلى ثم يذر عليه الدقيق حتى يخلط فيلحق ليعقاً . و « الحريرة » وهي الحساء من الدم والدقيق . ومنها أيضاً « العكيس » وهو طعام قوامه الدقيق يصب عليه الماء ثم يشرب . فيسبب نفخة في البطن :

قال منظور الأسدي (١) :

ولما سقيناها العكيس تمذحت خواصرها وازداد رشحاً وربدها (٢)

ومن ألوان الطعام التي عرفوها أيضاً في هذا العصر « القديد » و « الصفيف » فإذا شرح اللحم وقدد فهو القديد ، وإذا شرح عراضاً فهو الصفيف . ومنها « الشواء » وقد عرف الجاهليون على ما يبدو فن الطهي وكان لهم طهاثهم ولاسيما الشعراء الموسرون الذين ينتسبون الى الطبقة الرفيعة : كما عرفوا الشواء ، والصفيف ، وطبخ القدور ، ومما يدل على ذلك قول امرئ القيس في معلقته . ومما جاء في أخباره أنه لما طرده أبوه « كان يسير مع جماعة من شذاذ العرب . فإذا صادف غديراً أو روضة أو موضع صيد أقام فذبح لمن معه في كل يوم وخرج الى الصيد فتصيد . ثم عاد فأكل وأكلوا معه ، وشرب الخمر وسقاهم وغتته قيانه (٣) .

ويوم عقرت للعداري مطيتي فيا عجباً من كورها المتحمل (٤)
فظل العدارى يرتمين بلحمها وشحم كهذاب الدّمقس المقتل (٥)

(١) منظور الأسدي : عمر بن زيد الأسدي كان من شرطه الحجاج ، وقد تعرض لطجاء الحكم بن عديل بسبب بخله . ويظهر أنه كان من أهل الكوفة (الأغاني ج ٢ ، ص ٤٢٣) .

(٢) المقف النريد : ج ٦ ص ٢٩٠ ط : القاهرة : لجنة تأليف والترجمة والنشر سنة ١٩٦٥ م - تمذحت : أي انتفضت .

(٣) الأغاني : لأبي فرج الأصبهاني ، ج ٩ - ص ٨٧ ط : دار الكتب .

(٤) الكور : رجل البعير ، أو الرجل بأداته ، وهو يذل به البعير .
المتحمل : أي المحمول من حمل تحميلاً .

(٥) المعلقات الشعر وأخبار شعرائها للشنقيطي . ص ٦٠ ط : المطبعة الرسائية بمصر سنة ١٣٤٥ هـ

هذاب : هذاب الثوب الخيوط التي تبقى في طرفيه من عرضيه دون حاشيته .

الدمقس : اندمقس بكسر الدال والدمقس : الحرير الأبيض أو الديباج .

وبعد أن يكثر اللحم والشحم فلا بد من عمل الطهارة فيقتسمون العمل من بين منضج في القدر ، ومصفف اللحم وفريق ثالث يقوم بعمل الشواء وكلهم جاد صناع حاذق كما يبدو من أبيات امرئ القيس يصف صيداً آخر :

فعادى عداء بين ثور ونعجة دراكاً ولم ينضج بماء فيقسل
فظل طهارة اللحم من بين منضج صفيف شواء أو قدير معجل

لقد كان أمرؤ القيس من طبقة الأسياد والملوك أما طرفة بن العبد فإنه أيضاً يصف لنا طعاماً غنياً تعب الإماء في إنضاجه ، إنه طعام من الشحم الدسم وخبز الحواري أو خبز الملة الذي أنضج في الرماد ، يقول طرفة :

فظل الإماء يمتلكن حوارها ويسمى علينا بالسديف المرهده^(١)

وللأعشى أيضاً أبيات تؤكد ما قلناه من أن العرب في الجاهلية قد عرفوا « الشواء » وعرفوا الصفيف ، وعرفوا الطبخ في القدور وكان كل عمل مستقلاً عن الآخر وله طهارة يختصون به ، يقول الأعشى :

وقد أقود الصباً يوماً فيتنفي وقد يصاحبني ذو الشرة الغزل
وقد غلوت الى الحانوت يتبعني شاو مثل شلول شلل شول^(٢)

ويذكر ابن رشيق أن القبيلة من العرب كانت إذا نبغ فيها شاعر أتت القبائل فهنأها وصنعت الأطعمة واجتمعت النساء يلعبن بالزاهر^(٣) .

إذن الشواء لم يكن طعام اللهو والصيد وإنما كان أفضل طعام يقدم للضيوف

(١) الملقات : ص ٧٩ ، امتل الخبزة : عنها في الملة والملة الجمر أو الرماد الحار ، والحواري : الفقيح الأبيض - الحديث : ج سداف شحم النعم ، قطعة ، والمرهده : السين ، ومرهده السنام قطعة .

(٢) الملقات : ص ١٣٢ ، ودوان الأعشى : ص ١٩ ط : الشركة اللبنانية ببيروت .

ذو الشرة : الطائش - الحانوت : بيت الخمار - والشاري : الذي يشوي اللحم . والمثل بكسر الميم : سواق الإبل الجليد السوق ، وقيل هو الذي يشوي اللحم في السفود (الأسياخ) . والشلول : يفتح تشين هو الذي يأخذ اللحم من القدر ، والشلل : يضم الشينين : الخفيف اليد بالعمل (الحاذق) والشول هو الذي يحمل وفي رواية أخرى (مثل) يفتح فكسر وهو الطيب النفس والرائحة .

(٣) السدة : لابن رشيق : ج ١ - ص ٤٩ .

يقول الأعشى :

حجروا على أضيافهم وشووا لهم
من شط منقية ومن أكباد
والشواء إلى جانب الشراب والعزف والنساء يرفلن في الثياب الأنيقة المزركشة هي الحياة
كلها ، يقول الشاعر الجاهلي سلمي بن ربيعة :

ان شواء ونشوة
يخشمها المرء في المسوى
والبيض يرفلن كالنمى
والكشر والخفض آمنأ
من لذة العيش ، والفقى
وخيب البازل الأمون
مسافة الغائص البطين
في الریط والمذهب المصون
وشرع الزهر الخنون
للدهر . والدهر ذو فنون^(١)

أما طعام القدور الذي كان يطهى على النار فقد عرفه العرب في جاهليتهم كما رأينا من خلال
أشعارهم السابقة وبالتالي يستدل عليه من مطالع قصائدهم في وصف الأطلال والوقوف
عند الأثافي السفع والمراجل التي أصبحت سوداء لكثرة إيقاد النيران تحتها .

يقول زهير بن أبي سلمى :

ودار لها بالرقمتين كآها
أنافي سفعاً في معرس مبرجل
مراجع وشم في نواشر معصم
ونؤياً كجذم الحوض لم يتلّم^(٢)

هذه المراجل كانت أداة لطبخ الطعام ولاسيما في لبالي الشتاء القارسة حيث تجذب البادية
ويكثر الطارقون ، فلا بد للعربي من أن يعد الطعام من لحم النوق التي أصبح لا خير في لبنها
فلتفده بلحمها ، ولتطبخ في قدور كبيرة بارزة للعيان ليلجأ إليها المقلدون الجائعون .

(١) الحماة التبريزي : ج ٣ - ص ٨٣ ط : بولاق ،

الريط : الربطة ج ريط : ورياط : الملاء إذا كانت قطعة واحدة ، أو كل ثوب يشبه الملحفة .

الزهر : ج مزاهر : العودة آلة الطرب المهدودة .

(٢) مراجع الوشم : الوشم المجدد المردد ، النواشر : ج ناشر : عصب الذراوع - الأثافي ج أثفية : حجارة توضع
عليها القدر : السفع : ج أسفع وسفعاء سود يخالط سوادها حمرة ، معرس الرجل : حيث يقم القدر
ويقضه .

النؤي : حاجز يرفع حول البيت ، جذم الحوض : حرفة وأصله .

ها هو الأعشى يفتخر ويصور لنا بيئة خير تصوير :

إذا احمر آفاق السماء وأعصفت	رياح الشتاء ، واستهلت شهورها
تري أن قدري لاتزال كأنها	لذي القروة المقرور أم يزورها
مبرزة ، لا يجعل السر دونها	إذا أحمس النيران لاح بشيرها
إذا الشول راحت ثم لم تغد لحمها	بألبانها . ذاق السنان عقيرها ^(١)

ومن أطعمة العرب التي كانت تطبخ في المزاجل والقذور :

« الخزير » وهو الحساء من اللحم والدقيق . و « الخزيرة » أيضاً هي أن ينصب القدر بلحم يقطع صفاراً على ماء كثير . فإذا نضج ذر عليه الدقيق . فإن لم يكن فيها لحم فهي « عصيدة » ولا تكون الخزيرة الا وفيها لحم^(٢) .

وأكثر ما يأكلون اللحم مشوباً على الجمر أو مطبوخاً في القذور على الأثافي كما رأينا وأكثر لحومهم وألبانهم من الإبل . لأن الإبل عندهم أفضل الذبائح ويلبها لحم الضأن ولحم الجذور . وربما طبخوه بأنواع من التوابل كقول الشاعر :

كلي اللحم الغريض فان زادي لئمن خيلج تضمه القروف^(٣)

وربما تفتنوا أيضاً في صنع ألوان أخرى من الأطعمة جعلوها تتركب على نسب معينة « كالرغيدة والرهيدة والعصيدة » وتصنع من اللبن والدقيق فقط . ومنها ما يصنع من السمن والدقيق كالبكالة كما رأينا أو من الدقيق والعسل والسمن كالوضيعة ولحم من أمثال هذه الأطعمة نحو أربعين لوناً .

ذلك هو طعام أهل اليسار منهم وسكان المدين وأصحاب الكرم والضيافة . وقد قال

(١) ديوان الأعشى : ص ٤٣ .

المقير : الذابح .

(٢) ابن سيده : المخصص ج ٣-٤ - ص ١٢٠ - ١٤٨ ط : بولاق مصر .

(٣) تحقيق رسالة الففران بنت الشاطيء ص ١٤٠ وما بعدها . الطبعة الخاصة . دار المعارف بمصر . الخلع : لحم الجذور يطبخ بشحم ثم يجعل فيه ترابيل ويجعل في القروف . ويسمونه في المغرب خليماً . وكانوا يختزنونه في الصيف لشتاء وترسله الحج . - القروف : ج قرف : وهو من رعاء آدم يدبغ بالقررة أو بقشور الرمان ثم يجعل فيه لحم مطبوخ بتوابل .

الشاعر النمر بن تونب يصف أم حصن وما رزقته من الدعة والأمن في حياتها واليسار في رزقها ويذكر لها حوارى بسمن وعسل مصفى :

ألم بصحبتى وهم هجوع خيال طارق من أم حصن
لها مانتتهى عللاً مصفى إذا شأنت وحوارى بسمن^(١)

كما قال زياد بن قياض يذكر الدرملك وهو الحوارى ، وهو الناعم من الطعام لا يكون إلا عند أهل الثراء وأصحاب العيش الرغيد :

ولاقت فتى قيس بن عيلان ماجداً إذا الحرب هزتها الكماة القوارس
ققام الى البرك الهجسان بسيفه وطارت حنار السيف دهسم قعاس
فصادف حد السيف قباء جلعدا فكاست وفيها ذو غرارين تائس
فاطمعها شحماً ولحمأ ودرمكا ولم تثنتا عنه الليالي الخناس

وقال أيضاً يصف الطيب من الطعام ، ويذكر أنهم قد عرفوه وأكلوه وظلوا ينعمون في الفاكة والدرماك والشواء :

نظل في درملك وفاكهة وفي شواء ما شئت أو مرقعة^(٢)

ومن أشهر ما عرفه الأثرياء والأشراف من الطعام ، ولم يطعم الناس أحد منهم ذلك الطعام إلا عبد الله بن جدعان وهو الفالودق أو الفالودج أو السرطراط أو السريط لأنه يسرط مثل يزدرد . وقال : « لاتكن حلوأ فتسرط ، ولا مرأ فتعقي »^(٣) .

قال أمية بن أبي الصات يمدح الفالودق :

-
- (١) تحقيق رسالة الفران لأبي العلاء : بنت الشاطئ . ص ١٥٤ وما بعدها الطبعة الخامسة .
النمر بن توبل : من عكل : شاعر جواد سماه أبو عمر بن العلاء « الكيس » بلودة شمرة . جاهلي أدرك الإسلام ، وقد ورد نسيبه كاملاً في جمهرة الانساب لابن حزم .
الحوارى : البقيق والحبز وفي (الأساس) هو البقيق الأبيض .
- (٢) الأبيات في الدرملك من البخله ص ٢٠٥ - الشركة اللبنانية للطباعة والنشر . وطبعة دار المعارف في مصر .
- (٣) المقد القرني : ابن عبد ربه ج ٦ - ص ٢٩٢ . ط لجنة التأليف والترجمة والنشر . تعقي : يقال أعت الشيء : اشتد مراوته .

إلى رده من الشيزى عليها لباب البر يلبك بالشهاد^(١)

ويبدو أنهم كانوا يميزون بين طعام الأشراف وأهل الثروة وغيرهم من عامة الناس وفقراءهم. كما هو الحال في عصرنا هذا . لذلك قال مدني من العرب يصف طعام أهل المدن واليسار منهم :

« الكبادات أربع : العصيدة والغريسة والحيسة والسמידة^(٢) » .

واشتهى بعض الأعراب طعام أهل اليسار من سكان المدن فقال : « اشتهي ثريدة دكتاء من القفل ، رقطاء من الحمص ، ذات حفاين من اللحم ، لها جناحان من العراق ، أضرب فيها ضرب ولي السوء في مال اليتيم^(٣) » .

الطعام الممدوح والطعام الملعوم :

وقد مدحوا الثريد وهو من طعام الأشراف وكان عاماً فيهم . وقد غلب عليه هاشم بن عبد مناف حين هشم الخبز لقومه . وقد مدح به في شعر مشهور . ذلك في قول الشاعر :

عمرو العلاء هشم الثريد لقومه ورجال مكة مستنون عجبان^(٤)

كذلك وصفوا الثريد في كثير من أشعارهم . وهو كما رأينا سابقاً ، الخبز يفت ويبل بالمرق ويوضع فوقه اللحم . فقد قال الراعي^(٥) :

(١) الردح : ج رداح : البغفة العظيمة - الشيز بالكسر خشب أسود للقصاص كاشيزي . أو هو الأبنوس أو خشب الجوز . انظر القاموس المحيط ج ٢ - ص ١٧٩ .

أمة بن أبي الصلت : شاعر جاهلي من رؤساء ثقيف وفصاحمهم . قيل أنه كان من النساء قال بالتوحيد في الإسلام وثبذ الأوثان . توفي نحو سنة ٦٤٠ م .

(٢) ابن قتيبة : عيون الأخبار ج ١ - ص ١٩٧ طبعة دار الكتب المصرية سنة ١٣٤٨ هـ . سنة ١٩٣٠ م .

(٣) المصدر السابق نفسه . الثريدة الدكناء : كثيرة الأباير : التابل وهو ما يطيب الطعام - الرقطاء : السوداء تشوها نقط يضاء - الحفايف : الجانب - العراق : (بضم العين) : النظام إذا لم يكن عليه شيء من اللحم . (انظر المقه الفريد : ج ٦ ، ص ٢٩٩) .

(٤) مستنون : من سنة العظام والشراب سناً : تغير . والسنة أيضاً القسط والجذب . والعجان : ج عاجن وعجن الرجل أسن فلا يقوم إلا عاجباً أي معتمداً بيديه على الأرض كبراً أو عجزاً .

(٥) هو أبو جندل النخعي من شعراء العصر الأموي غلب عليه لقب الراعي لكثرة وصفه الإبل وجودة ثمنه إياها . هجاء جرير لأنه يفضل عليه الفزدق ت سنة ٧٣٨ م .

فبات يعد التجسم من مستحيرة سريع على أيدي الرجال جمودها^(١)

وقال حسان^(٢) بن ثابت متفياً بوصف الثريد :

ثريد كأن السمن في حجراته نجوم الثريا أو عيون الضياون^(٣)

ومن الطعام المملوح عندهم « الخنيس » وهو طعام مركب من تمر وسمن وسويق . وتزعم مخزوم أن أول من حاس الخيس سويد بن هرمي .

وفي هذا النوع من الطعام قال الشاعر متحسراً عاتياً على قومه :

وإذا تكون شديدة أدعى لها وإذا يحاس الخيس يدعى جنسب

والخبز عندهم مملوح . وكان عبد الله بن حبيب العبدي أحد بني سمرة يقال له : آكل الخبز ، لأنه كان لا يأكل التمر . ولا يرغب في اللبن وكان سيد بني العبدي في زمانه . وهم إذا فخروا قالوا : « منا آكل الخبز ومنا مجير الطير » . ويقصدون بذلك رئيسهم العبدي هذا .

الى جانب هذه الأطعمة المملوحة كان للعرب طعام منوم يكرهونه وتعاب به القبائل التي كانت تكثر من أكله . من ذلك « الخزيرة »^(٤) التي كانت تعاب بها قبيلة مجاشع بن دارم ، و « الدخنة » التي كانت تعاب بها قبيلة قريش وهي حساء كانت تعمله قريش في الجاهلية فسميت به .

قال حسان :

زعمت سخينة أن ستقلب ربها وليُقلب مغالب الغلاب

(١) استعارت الجفنة : استلقت دماً وطعاماً . والمستحيرة : الجفنة الودكة ، أي الدمة .

(٢) حسان بن ثابت : بن المنذر الأنصاري ويكنى أبا الوليد ، وأبا عبد الرحمن وهو ابنه من سيرين ابنة مارية القطبية ، شاعر مخضرم مشهور . وكان شاعر الرسول لأنه لم يشهد معه شهيداً . وقد عمر حتى مات في خلافة معاوية (السيرة لابن هشام) اختلف في سنة وفاته فقيل سنة ٤٠ هـ . وقيل سنة ٥٠ هـ . وقيل سنة ٥٤ هـ .

(٣) الضياون : ج النساوي وهو التحيف الدقيق من الرجال .

(٤) انظر تعريفها في ص : ١٩ من هذا الفصل . السخينة : طعام من دقيق وهو حساء حار سخن .

وقال خداس بن زهير^(١) يعيب قريشاً لادمانها طعام السخينة :

ياشدة ماشدنا غير كاذبة على سخينة لولا الليل والحرم

وقال عبد الله بن همام^(٢) في هذا المعنى أيضاً :

إذا لضربتهم حتى يعودوا بمكة يلعبون بها السخينة

وقال جرير^(٣) يعيب مجاشعاً لأكلها الخزير :

وصنع الخزير فليل : أين مجاشع تشجاً بجافله هجف هبّـلـع^(٤)

هذه الألوان والأنواع من الأطعمة كانت مقصورة على أهل اليسار كما رأينا . أما الفقراء من العرب فقلما يأكلون لحم الابل والضأن وإنما يقتاتون بلحم الضب أو الجراد ، وإذا جاعوا أكلوا العلّـهـز وهو وبر الجمل يجهونه بالحجارة في الدم فيطحنونه ، وكان حال القرشين قريباً من ذلك^(٥) .

وربما أكل الفقراء القرافة ، ونخاعة القرون ، والأظلاف والمناسب من برادتها أو «القرة» وهي الدقيق المختلط بالشعير . وكانوا إذا عطشوا ولم يجدوا ماء شربوا «القطه» وهو عصارة القرث أو «المجدوح» وهو مصل دم الابل^(٦) .

(١) خداس بن زهير بن ربيعة ، من عامر بن صعصعة ، أحد الشعراء الفرسان في الجاهلية . وقد ذكره ابن سلام في الطبقة الخامسة . وروى عن أبي عمرو أنه أشعر في قريشته من ليبيد . وكان يهجو قريشاً ويقول أن أباه قد قتلته قريش أيام الفجار (انظر المؤلف والمختلّف للمصري من ١٠٧) .

(٢) عبدالله بن همام السلولي : عده ابن سلام في الطبقة الخامسة من طبقات الشعراء الاسلاميين . ووصفه بقوله : « كان عبدالله بن همام رجلاً جاء عند السلطان ، وكان سريراً في نفسه ، وهو الذي دفع يزيد بن معاوية على البيعة لابنه معاوية » . ثم ذكر له قصيدة في رثاء معاوية بن أبي سفيان . والحض على البيعة لمعاوية بن يزيد . وشعره في كتب الأدب كالبيان والتبيين والحويان وعيون الأخبار والكماس .

(٣) جرير بن عطية بن الخطمي من بني كليب من يربوع التميمي . أحد أمراء الشعراء الثلاثة في العصر الأموي ، وأبرعهم في الفزل والهجاء مات سنة ١١٠ هـ . زمن هشام بن عبدالمك .

(٤) هجف : هجفاً : جاع واسترخى بطنه ويدت عظامه من الهزال - الطبلع : كتملس الأكول انظلم الفم الواسع المنجور .

(٥) ابن خلدون ص ١٧٠ - ج ١ .

(٦) كتاب البخله ، ص ١٨٣ - القرث : المرجين مادام في الكرش والسيرجين أو السرجين والمرجيدون : الزبل (فارسية) . واللفظ : ماء الكرش ينصر .

وقد عرف أهل البلو من الطعام اللبأ والسلاء والجراد والكمأة النيثة وبعض الأعشاب والجنود التي تنبت في الأرض عفواً في الربيع . كما اغتدوا بالخيزة في اللبن الرائب والتمر بالزبد والخلصة ، والبريقة والحيس والسحينة والعكيسة والريبكة والمضيرة والوطيسة وغيرها^(١) ، وكلها أطعمة ساذجة خشنة نجد لها تعداداً في كتب اللغة المختلفة^(٢) وفيما ذكره الشعراء والنرواة في أخبارهم .

وقد وصف أعرابي ما تنتجه البادية فقال : « كنت أشرب ريثنة تجرها الشفتان جراً ، وقارصاً اذا تجشأت جددع أنفي . ورأيت الكمأة تدوسها الابل بمناسمها ، وخلصا يشمها الكلب فيعطس^(٣) .

وسأل مدني أعرابياً : « ما تأكلون وما تدعون ؟ » قال : نأكل ما دب ودرج الا أم حبيث . فقال المدني : ليهيء أم حيين العافية^(٤) . »

كذلك أكلوا الضب واستطابوا طعمه ، فقال أحد الأعراب :

وأنت لو ذقت الكشي بالأكباد لما تركت الضب يمدو بالسواد^(٥)

وأطرف وصف لما كل العرب وأطعمتهم قبل الاسلام ما حدث به الأصمعي^(٦) حيث قال :

« قال بعض المشيخة : لقيت أعرابياً فقلت : ممن الرجل ؟ قال من بني أسد . فقلت من أين أقبلت ؟ قال : من هذه البادية . قلت : وما طعامكم ؟ قال : بخ بخ . عيشنا والله

(١) الاسلام والحفارة العربية : محمد كردغلي . ج ٢ - ص ١٣٤ .

(٢) انظر الفحص لابن سيده . ج ٤ و ٥ ص كتاب الطعام ط : يولاق مصر سنة ١٣١٧ . هـ .

(٣) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ - ص ١٩٧ .

الرثينة : اللبن الحامض بالخلو . وهي تفتأ للضب : أي تكسره وتذعبه . وأصله ان رجلاً نزل بقوم وكان سخطاً عليهم وكان مع سخطه جائعاً فسقوه الرثينة فسكن غضبه .
الخلصة : التمر والسويق يلتقيان في السن .

(٤) نفس المصدر اسابق -- أم حيين : قيل انها انثى الحرباء وهي متنة الريح يتعامها الأعراب فلا يأكلونها .

(٥) الكشي : ج كشية بضم الكاف واسكان الشين . وهي أصل ذنب الضب .

(٦) الأصمعي : عبد الملك بن قريب ، صاحب النعرو والمغة والتغريب والأخبار . وأكثر سماعه من الأعراب وأهل البادية . قدم بغداد أيام الرشيد فقربه وأدناه . (نزعة الألباء ١٥٠) .

عيش تملل جاذبة ، طعامنا أطيب طعام وأمنؤه وأمرؤه : الفث^(١) والهبيد^(٢) ، والفطس^(٣) والعتكث^(٤) ، والصلب والعلهز^(٥) ، والسذآين والطرائيث والعراجين ، والحسلة^(٦) والضبب ، والربيع والقنافة والحيات . وربما والله أكلنا القد ، واشتوينا الجلد . فما أرى أن أحداً أحسن منا عيشاً وأرضى بالآ . ولا أخصب حالاً . فالحمد لله على ما بسط علينا من النعمة ورزق من حسن الدعة .

أو ما سمعت ما يقول قائلنا :

إذا ما أصبنا كل يوم مذيقصة وخمسي تيمرات صفار كوانز
فتحن ملوك الناس شرقاً ومغرباً ونحن أسود الناس عند الهزاهز
وكم متمن عيشنا لا ينالسه ولو ناله أضحي به فائز^(٧)

ولعل أيضاً مما يصور لنا طعام العرب قبل الاسلام ما جاء في أخبارهم وأشعارهم في وصف ما كلهم . من ذلك ما قاله أبو الهندي^(٨) وهو رجل من الاعراب يصف لنا طعام أهل

(١) الفث : نبت له حب أسود يجذب ويؤكل في الجذب ويكون خبزه غليظاً كخبز الماء .

(٢) الهبيد : حب الحنظل تأخذه الاعراب وهو يابس فتنته في الماء عدة أيام ثم يطبخ ويؤكل .

(٣) الفطس : حب الآس ، العتكث : شجرة يسحبها الضب بذنبه حتى تنحط ثم يأكلها .

(٤) الصلب : أن تجمع العظام وتطبخ حتى يستخرج دهنها ويؤتم به .

العلهز : دم القراد والوبر يلبك ويشوى ويؤكل في الجذب ، وقال آخرون : العلهز : دم يابس ينق مع أوبار الإبل في الهبات .

(٥) السذآين : ج ذأنون : وهو نبت أصفر مملوك لا ورق له لآق به .

الطروث : نبت يؤكل يرتفع كالورقة الملفوفة - العراجين : نوع من الكأة قدر شبر . هو طيب ما دام قفصاً ينبت كالقطن يشبه القمع .

الحسلة : ج حسل : وهو ولد الضب .

(٦) معجم البلدان لياقوت ج ٣ - ص ٤٧٣ - طبعة أوربة ، المحاسن والمساوي لجبتي ج ١ - ص ٢٣٥ ، مجلة المشرق سنة ١٩٤١ مجلد ١ - ص ١ .

(٧) أبو الهندي : ترجمته في الشعر والشعراء . أو أبو هند . اسمه عبد المؤمن بن عبد القفوس . شاعر مشهور فصيح . قال في (الأغاني) : وإنما أخله وأمات ذكره ، يمدح عن العرب وسقاة بسجستان وخراسان وشغفه بالشراب وفسقه . وقد استغرض شعره في صفة الخمر . وهو أول من وصفها من شعراء الاسلام .

الحضر وحينئذ إليه بعد أن سُمّ طعام البادية ويذكر ما جلبته إليهم حضارة الفرس وغيرهم من العجم .

قال أبو الهندي :

أكلت الضباب فما عفتها	واني لأشهى قديد الغنم
ولحم الخروف حنيئاً وقيد	أتيت به فاتراً في البشم
فأما البهيط وحينئذكم	فما زلت منها كثير السقم
وقد نلت منها كما نلتكم	فلم أر فيها كضب هرم
ولا في البيوض كبيض الدجاج	ويبيض الدجاج شفاء القرم
ومكس الضباب طعام العريب	ولا تشتهي نفوس العجم ^(١)

ومن ذلك أيضاً ما ذكره الجاحظ في كتاب البخلاء : يصف لنا طعام العرب قبل الاسلام وطريقة معالجته بشيء من الدقة والبراعة ، فقال على لسان أحد الأعراب :

« أتينا بير كأفواه الثغران ، فخبزنا منه خبزة زيت في النار ، فجعل الجمر يتحدر عنها تحدر الحشو عن البطنان ، ثم نردها فجعل الثريد يحول في الإهالة جولان الضبعان في الضفرة ، ثم أتانا بتمر كأعناق الورلان ، يوحد فيه الضرس^(٢) » .

أهمية للتمر واللبن :

على أنه مهما تنوعت أطعمة العرب قبل الاسلام وسواء كثر وتعددت أسماؤها وألوانها عند أهل اليسار منهم ، أو شحت ونضبت عند الفقراء ولاسيما في سني القحط والجلب ، فإن اللبن والتمر يبقيان الغذاء الأساسي المشترك بين هذه الأنواع . وبالتالي بين العرب جميعاً .

(١) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ - ص ٢٠٩ وما بعدها .

القديد : اللحم المسلوق المخفف في أشمس - حنيذ - مشوي - البهيط : كلمة هندية وهي الأرض يطبخ باللبن والسمن خاصة بلاماء . واستعملته العرب بالهاء فقالوا بهيط طيبة .

القرم : شدة الشهوة إلى الطعام - والمكنن : بضم الميم واسكان الكاف يبيض القبة .

(٢) البخلاء : الجاحظ ص ١٦١ .

الثغران : القدر ، ونفرت القدر نفراً : غلت - الضبعان : مثان ضبعان : ذكر الضبع - الضفرة : ما عظم من الرمل وتجمع - الورلان وأورال : هو دابة على خلفه أنصب أعظم منه - طويل الذنب دقيقه .

لقد كان التمر طعام العرب المفضل وغذاءهم الأساسي ونتاج الواحة العربية المعطاء الواسعة الأرجاء .

كما كان التمر أحد السوادين حيث قال أحد الصحابة : « عندما قبض الرسول (ص) كنا نعيش على أحد السوادين : « التمر والماء »^(١) . كما كان اللبن شراهم . وقد وصفه القرآن بأنه « لذة للشاربين » وقالت العرب في اللبن : « إنه أحد اللّحمين » .

كذلك قال أحد الأعراب فيه :

وإذا خشيت على الفؤاد لجاجة فاضرب عليه بجرعة رائسب
وقال آخر :

ألا ليت لي خبزاً تسربل رائباً وخيلاً من البرثي فرسانها الزبد^(٢)

وبواسطة اللبن فرقوا بين السيد والعبد . فكانوا يقولون : « إذا قلت للرجل أي اللبن أطيب ؟ فإن قال قارص : فقل : عبد من أنت ؟ وإن قال : « الحليب » فقل : ابن من أنت ؟ »^(٣) .

فقد فضلوا الحليب على اللبن وجعلوا العبد هو الذي يستقطب اللبن الحامض الذي لاخير فيه ، إذ أن العبد يأكل ما يفضل من مواله فلا يصل إليه الحليب الاحامضاً .

أما التمر : فقد فضله على اللحم . ذكر الأصمعي أن رجلين قد أسرا في الجاهلية فخيراً بما يعيشهما . فاختار أحدهما اللحم واختار الآخر التمر . فعشياً والقياً في الفناء ، وذلك في شتاء شديد . فأصبح صاحب اللحم خامداً وأصبح صاحب التمر تزر عيناه^(٤) .

كما فضلوا التمر على الدقيق . فقد رأى اعرابي دقيقاً ونمراً . فاشترى التمر فقيل له : « كيف وسعر الدقيق والتمر واحد ؟ » قال : ان في التمر أدمه وزيادة حلاوة^(٥) .

(١) الموسوعة الاسلامية ج : ٢ - ص : ١٠٥٧ : «Encycloepadia Islamic» .

(٢) عيون الأخبار : ابن قتيبة - ج ٣ - ص ١٩٧ - كذا في العقد الفريد ج ٢ ، ص ١٢٤ طبعة بولاق . وفي عيون الأخبار : « ألا ليت خبزاً قد تسربل رائباً » .

(٣) ابن قتيبة : عيون الأخبار ج ٣ ص ٢٠٧ . القارص : الحنض .

(٤) ابن قتيبة : عيون الأخبار ج ٣ - ص ٢٠١ - تزر عيناه : توقدان دليل النشاط .

(٥) نفس المصدر ج ٣ - ص ٢٠٢ .

وفضلوا الرطب على العسل . قال أعرابي : « أتجعل عسلة في أختاء البقر كهساة في جو السماء لها محارس من جريد وذوالب من زمرد » .

وقد فضل عمر بن الخطاب الرطب على العنب لأن الرطب أحد اللحيين ولأن عمر اعتاد أن يأكل التمر كباقى العرب ولم يعتد أكل العنب لذلك عندما « سئل أيهما أطيب ، الرطب أم العنب ؟ قال عمر : أرسلوا إلي أبا حثمة » ، فلما قدم ، سأله عمر أيهما أطيب الرطب أم العنب ؟ فقال^(١) :

ليس كالصقر في رؤوس الرقل ، الراسخات في الوحل ، المطعمات في الحبل ، تحفة الصائم ، وتعة الصبي . ونزل مريم بنت عمران ، وينضح ولا يعتنى طابعه ويحترش به الضب من الصلواء ، ليس كالزبيب الذي ان أكلته ضرس . وإن تركته غرثت^(٢) .

ولهم أقوال كثيرة وأشعار في وصف التمر ، وتفضيل بعض أنواعه على بعض ، ففضلوا التمر الصيحاتي على سائر أنواع التمور ولهم في ذلك أقوال كثيرة . من ذلك ما قاله عن شيخ عالم قال : « أطيب التمر صيحانية مصلية^(٣) » .

وقال رجل من آل حزم : « كان يقال « من خلا على التمر فالعجوة ، ومن أكل على نفل فالصيحاتي^(٤) » .

ومما قال أعرابي في امتداح التمر ووصفه : « تمرنا جرد فطس . يغيب فيه الضرس ، كأن نواه ألسن الطير ، تضع الثمرة في فيك فتجد حلاوتها في كهيك^(٥) » .

(١) الأمالي : لأبي علي القالي ، ج ٢ - ص ٥٦ منشورات دار الحكمة - لبنان .

(٢) الصقر : الدبس بصفة أهل الحجاز ، والرقل : الطوال من النخل واحدها رقلة ، ويحترش : يضاد . والصلواء : الأرض التي لا نبات فيها ، والنزل : ما ينساع من الطعام ، غرث : جاع ، فهو غرثان والغرث والغارث : الخاتم .

(٣) نفس المصدر - ج ٣ - ٢٠٢ - الصيحاتي : ضرب من التمر أسود صلب المنضفة نسب أن صيحان وهو كيش كان يربط إلى نخلة بالمدينة ، فأنمرت ثمراً فنسب إليه . ويقال صلبت التمرة : إذا بلغت اليبس (انظر اللسان : مادة صلب) .

(٤) يقال خلا على بعض الطعام إذا اقتصر عليه . قال الصيحاتي : تميم تقول : خلا فلان على اللبن وعلى اللحم إذا كان لم يأكل معه شيئاً ولا خلطه به . قال : وكنانة وتيس يقولون : أخل فلان على اللبن واللحم .

(٥) ابن قتيبة : عيون الأخبار ج ٣ ، ص ٢٠٣ - جرد : ناعمة - فطس : صفار الحب لائحة الاتعاج .

وقد تغنى شعراء الجاهلية بوصف التمر فقال النابغة يصف تمراً جيداً :

صغار النوى مكتوزة ليس قشرها إذا طار قشر التمر عنها بطائر

كما قال الأسود بن يعفر في هذا المعنى :

وكنت إذا ما قرب الراد مولعاً بكل كميّة جلدة لم توسف^(١)

ومع تغنيهم بالتمر وتفضيلهم اللبن على غيره من الأطعمة فإن هذا لم يمنع من وجود بعض الأقسام الذين كانوا يقدمون اللحم على التمر فهذا الشاعر يقول :

قرني عبّيد تمرها وقرّيشها سنام مصراة قليل ركوبها
فهل يستوي شحم السنام إذا شتا وتمر جؤانا حين يلقي عسيها

ومنهم من قدم اللحم على اللبن ولذلك قال شاعرهم :

ولو أنّها لم تدفع الرّسل دميها رأى بعضها من بعض أنسامها دما^(٢)

على أن معظم العرب قبل الاسلام قد اعتبروا غاية سعادتهم أن يوزقوا تمراً يسد خلتهم وأن يشربوا لبناً يروي ظمأهم .

فقد قال الشاعر :

ولست أبالي بعدما اكتمت مربدي من التمر أن لا يخطر الأرض كوكب^(٣)

وقال آخر :

يعجبه السخون والبرود والتمر حبّاً ماله مزيد

(١) الأسود بن يعفر : أمّى بني نسل من بني دارم . ويكنى أبا الجراح . شاعر متقدم جاهلي . مثل وما بني من شمره مجسوع في ذيل ديوان الأعشى (ص ٢٩٣ - ٣١٠) لم توسف : لم تقشر - وجلدة بمعنى صلبة - اكتمت : صار لونه الكتم أي بين السواد والحمرة . والمقصود هنا : امتلاء بالتمر الكبت .

(٢) البخله ص ٢٠٦ - الرسل : اللبن .

(٣) اكتمت واكتمت : صار لونه الكتم أي بين السواد والحمرة . والمقصود هنا امتلاء بالتمر - الكبت - والمريد : كبر : عجب الايل والفم .

وقال الراجز :

إذا أكلت لبنا وفرضا ذهبت طولاً وذهبت عرضاً

والفرض : ضرب من التمر :

وقد مرّ بنا قول الشاعر :

إذا ما أصبنا كل يوم مديقة وخمس تمرات صغار كوانز

فتحن ملوك الناس شرقاً ومغرباً ونحن أسود الناس عند الهزاهز

فمع هذه التمرات الصغار يملكون الأرض شرقاً وغرباً . ويصبحون أسوداً أشاوس
يدافعون عن قومهم في المعارك الرهيبة .

حسن اختيارهم لأنواع الطعام :

وقد عرف العرب قبل الاسلام فوائد الغذاء الطيبة ، فاخترتوا بعضاً من الأغذية
لما لها من فوائد كثيرة عرفها أطباؤهم وأشادوا بفوائدها . فقد عيب السويق^(١) بحضرة
أعرابي فقيل له : « لاتعبه فإنه من عَدَد المسافر ، وطعام العجّالان ، وغذاء المبكر ، وبلغة
المريض ، ويسر فؤاد الحزين ، ويرد من نفس المجلود ، وجيد في التسمين ، ومنعوت في
الطب : فقاره يملو البلغم . ومسمونه^(٢) يصفي الدم ، ان شئت كان ثريداً ، وإن شئت
كان خبيصاً ، وان شئت كان طعاماً ، وان شئت كان شراباً^(٣) » .

كذلك اعتقد أطباؤهم أن لحم الماعز يورث الهمة ، ويحرك السوداء ويورث النسيان ،
ويخبل الأولاد ، ويفسد الدم . وهو ضار لمن سكن البلاد الباردة . وأحمد اللّحمان ما خصي
من المعز . والضأن نافع من المِرة السوداء^(٤) ، إلا أن المرورين الذين يصرعون إذا أكلوا
لحم الضأن اشتد بهم ذلك حتى يصرعوا في غير أوان الصرع وأوان الصرع الأهلة وأنصاف
الشهور

(١) السويق : الناعم من دقيق الخنطة والشير .

(٢) المجلود : ذو الخط . المسمون من سم الطعام يسنه فهو مسمون عمله بالكسن ولته به .

(٣) البخله : الباحظ ص ١٦١ وانظر عيون الأخبار ج ٣ : ص ٢٠٦ .

(٤) المرة السوداء : غلط من أغلاط البدن .

وقد نصحوا بعدم الإسراف في أكل اللحم . ولا سيما قبل النوم ، ونصحوا بخفيف العشاء . فقال الشاعر يصف قوماً^(١) :

كأن القوم عشوا لحم ضأن فهم نعيمون قد مالت طيلاهم^(٢)
كما قالوا : « عشاء الليل يورث العشاء^(٣) » .

وكان العرب يراعون قواعد الصحة في الطعام . فلا يسرفون في الأكل ولا يبدخنون الطعام على الطعام ، ولا يكثر من أكل اللحم لماله من تأثير سيء على الصحة كما رأينا في أقوالهم ونصائحهم الكثيرة . كقول الحارث بن كلدة الطبيب العربي المعروف : « ان الدواء هو الأزم ، وأن الدواء هو ادخال الطعام في اثر الطعام^(٤) » .

وعابوا البطنة وسرفها وحذروا من سرعة الكظة فقال الأعشى كما رأينا :

« والبطنة مما تسفه الأحلاما »

كما قال بعض الحكماء : « إذا كنت بطيئاً فعد نفسك في الزماني^(٥) » .

آداب الطعام والضيافة :

وكان لعرب قبل الاسلام آداب وتقاليد يراعونها قبل الطعام وأثناءه وبعده . ومن هذه الآداب أن يغسلوا أيديهم قبل الطعام وبعده . وإذا أكلوا بسطوا بساطاً على الأرض ثم جلسوا صفيين من حوله كما نجلس اليوم حول المائدة^(٦) . وعليهم أن يحسنوا الجلسة على السمرة فلا يتكئون بل يجلسون القرفصاء حولها . ولم يعرف العرب قبيل الاسلام

(١) الشاعر هو غيلان بن عتبة العموي المعروف بذي الرمة . الشاعر تبديوي وأحد شائق العرب المعروفين . وصاحبه « مية بنت طلبة بن قيس بن عاصم » (الأغاني ج ١٦ - ص ١٠٩) .

(٢) نعيمون : ثقل أكل لحم الضأن على قلوبهم . يريد أنهم اتهموا من كثرة أكلهم اللحم فالت ملامهم (اعتاقهم) .

(٣) عمون الأخبار ج ٣ ص ٢٧٢ - انشا : أن يسوء بصرا الانسان أو هو القسي ، أي أن يبصر بالنهار ولا يبصر بالليل .

(٤) ابتخلا : الجاحظ ، ص ١٠٠ .

(٥) الزمانة : تعطيل القوى . والزماني : ج زمين وهو المصاب بالزمانة أي ضعف القوى .

(٦) ابن القيم : زاد المعاد ج ٤ - ص ٣٠٨ .

المائدة ، بل كان يؤتى بالطعام على طبق كبير من النحاس وعليه صحن واحد ، أو صحنون متنوعة . ويتناول الطعام بالأيدي لعدم وجود الملاعق والشوك في ذلك الوقت . ويكون اللحم مقطّعاً سلفاً عند أهل اليسار ، وتؤخذ من مختلف الصحن قطع من اللحم وتُدحرج في الكف حتى تصبح كبة ثم تدفع بثلاثة أصابع إلى الفم . ومن أدب المائدة عند العرب أن تقدم هذه الكبة إلى الضيف أولاً ليزدردها ومن سوء الأدب رفضها .

ومن آدابهم في الضيافة أن يتقدم صاحب الدعوة مدعوية في غسل يديه لأنه يدعو الناس إلى كرمه ، وأن يتأخر بالعدول في آخر الطعام ليتنظر أن يدخل من يأكل من الضيوف الطارقين فيأكل معه .

ومن آداب الضيافة أيضاً عند العرب تعجيل الطعام فذلك من إكرام الضيف ، وأن لا يكف المضيف يديه عن تناول الطعام قبل ضيافته ففي ذلك إحراج لهم مما يشعرهم بضرورة الاكتفاء والتعفف . ويضطرون هم أيضاً أن يكفوا أيديهم عن الطعام . وعلى المضيف أن يأكل مع ضيوفه أكل الجائع المقرور حتى يشجعهم ويشطهم بأكله .

وعلى المضيف أن لا يبادر إلى رفع الأطعمة قبل تمكن زائريه من الاستيفاء حتى يرفعوا الأيدي عنها . وأن يقدم من الطعام قدر الكفاية لأن تقديم القليل من الطعام في اعتقادهم نقص في المروءة .

وإذا ما فرغ الضيوف من طعامهم أحضرت إليهم الطسوت ليغسلوا أيديهم . ويجب أن يصب الماء للضيوف أولاً زيادة في الإكرام والحفاوة .

الطعام والكرم العربي :

وقد اشتهر العرب بكرمهم الشديد ، فكانوا يبالغون في إكرام ضيفهم ويجودون بطعامهم سواء كانوا مومنين أو مجوس ولاسيما أهل البوادي منهم ، حتى كانوا يوقدون النار ليلاً ليتهدي بها المضيفان الغرباء . يدل على ذلك قول الشاعر :

واني لمعط ما وجدت وقائلاً لموقد ناري : ليلة الريح أوقد^(١)

وقال مسكين الدارمي وقد جعل طعامه وقدره شركة مع جيرانه :

(١) زاد المعاد : ابن القيم ج ٤ - ص ٣٠٨ .

ناري ونار الجار واحدة وإليه قبل تنزل القلندر
ماضر جاراً لي أجساورة ألا يكون لبابه مستر^(١)

والخريمي^(٢) يصف البشاشة التي يلقى بها ضيوفه فيقول :

أضاحك ضيفي قبل انزال رحله ويغصب عندي والمحلّ جديب
وما الخصب للأضياف أن يكثر القرى ولكننا وجه الكريم خصب

ويجعل دعبل^(٣) نفسه عبداً لضيفه قائلاً :

واني لعبد الضيف من غير ذلة وما فيّ إلاّ تلك من شيمة العبد

وتعجيل الطعام خلق حميد في إكرام الضيف لذلك يقول الشاعر :

إذا نزل الأضياف كان عنورا على الأهل حتى تستقلّ مراجعة^(٤)

والمعنى : أنه يسوء خلقه حتى يطعم أضيافه ، لإعجاله إياهم ولخوف تقصير قد يدبر منه .
كما قال أروطا بن سهية يصف اسرعه الى الضيف وتقديمه كل عزيز له ما عدا حلاله :

واني لقوام الى الضيف موهنا إذا غدق السرّ البخیل المواكل
دعا فأجابته كلاب كثيرة على ثقة مني بما أنا فاعل
وما دون ضيفي من تلاد تحوزه لي النفس إلا أن تُصان الحلائل

وبما قيل في إكرام الضيف وحقّ دعوته الى الطعام قول حاتم الطائي^(٥) يخاطب

(١) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ - ص ٢٦٦ .

- مسكين الدارمي : شاعر فيسي تميمي . كان من المواليين لبني أمية . عرض معاوية على توليه العهد لابنه يزيد .

(٢) أبو يعقوب الخريمي : شاعر مطبوع مقتدر على الشعر . وهو من نسل الأتراك ، كان يمنح الخلفاء والوزراء والأشراف فيحنى الكثير ، وله في الفزل ملح كثيرة وعحاسن جمّة (انظر طبقات الشعراء ص ٢٩٣) .

(٣) دعبل : شاعر أصله من الكوفة ، تخرج في الشعر على مسلم بن الوليد ، اتصل بالرشيد ، تولى الحكم على أسوان ، هبنا مالك بن طوق أمير الجزيرة فقتله .

(٤) العذور : السبي ، الخلق ، التقليل الصبر فيما يريد به .

(٥) أروطا بن سهية : هو حاتم بن عبدالله بن سعد الطائي - الشاعر الجواد المشهور الذي تروى عنه جودة النواذر والأعاجيب (الشعر والشعراء ص ١٢٣ ، الأغاني ج ١٦ - ص ٩٦) .

موهنا : الوهن والوهن من الليل : نحو منتصفه أو بعد ساعة منه .

المواكل : المماجز الذي يكل أمره أي غيره ويشكل عليه .

امراته ماوية بنت عبد الله . :

وياينة ذي البردين والفرس الورْد	أيا بنته عبد الله وابنة مالك
أكيلا فلاني غير آكله وحدي	إذا ما عملت الزاد فالتسي به
أنخاف مذمات الأحاديث من بعدي	بعيداً قصياً أو قريباً فلأنسي
ضعيفُ المعى بادي الخصاصة والجهد	وكيف يسيف المرء زادا وجاره
يلاحظ أطراف الأكل على عمد ^(١)	وللموت خير من زيارة باخل

مدحهم للقري وذمهم للبخل :

وهكذا فقد عابوا البخل ومراقبة الضيف وهو يأكل وملاحظة أطرافه تجول في قصعة الطعام ، بل اعتبروا الموت أفضل من زيارة بخيل يعد اللقم على زائريه .

كما استنكروا أن يستسيف المرء طعامه وجاره خمصان طاوياً ، لا ينوبه من طعامه وطبخه إلا الدخان :

إذا يكون لهم عيد وافطار	وجيرة لا ترى في الناس مثلهم
وليس يبلغنا ما تنضج النار	ان يوقدوا يوسعونا من دخانهم

ومما قالته الشعراء في طعام البخلاء وهجائهم قول جرير^(٢) في بني تغلب وهو من أهجي ما قيل في ذم طعام البخلاء :

حكك أسته وتمثل الأمثالا	والتعلي إذا تمنح للقصري
-------------------------	-------------------------

وقوله فيهم :

واستوفقوا من رتاج الباب والدار	قوم اذا أكلوا أخضوا كلامهم
قالوا لأهم بولي على النار	قوم اذا نبج الأضياف كلبهم

(١) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ ، ص ٢٦٣ ، انظر العقد الفريد ج ٦ . ص ١٧٦ وقد روى البيت الأثير في قصة أخرى ، عني يفي البردين عامر بين أحيمر بن بهدلة .

(٢) جرير : وردت ترجمته في ص ٢٣ الهامش من هذا الكتاب .

وقال الراعي^(١) :

للاقطين النوى تحت الثياب كما

ولآخر يهجو بخيلاً :

أبو نوح أتيت إليه يوماً
وقدم بيننا لحماً سمينا
فلما أن رفعت يدي سقاني
فكان كما سقى ظمآن آلا
فغذاني برائحة الطعام
أكلنا على طبق الكلام
كؤوساً حشوها ربح المدام
وكنتم تغذى في المناسبات^(٢)

ولآخر :

(تراهم خشية الأضياف خرساً

ولآخر :

أتانا بخبز له حامض
إذا ما تنفس حول الخوان
فنحن كظوم له كلنا
فيكلمه اللحظ من رقة
كشلت الدراهم في وقتله
تطير في البيت من خفته
يرد النفس من خشيته
ويأكله الوهم من قلته

وقال آخر :

ولو عليك اتكالي في الغداء إذا
يقول عند دعاء الضيف مبتدأً
لكنك أول مقتول من الجوع
صوت ضعيف وداع غير مسموع

وقال بعض الشعراء وهو رجل من اليمامة في مروان بن أبي حفصة^(٣) الشاعر وكان

(١) الراعي : عبد بن الحصين بن جندل - وقيل ابن مازية بن جندل - الشاعر الأموي المشهور وقد غلب عليه

لقب الراعي لكثرة وصفه للإبل ، وكان فعل مضر حتى غلبه جرير (طبقات ابن سلام ١١٧) .

(٢) الكؤودن : ج كؤودن وهو الفرس من الهجين .

(٣) الكال : السراب .

(٤) مروان بن أبي حفصة : أبو السميط : مروان بن أبي سليمان بن أبي حفصة . شاعر من مخضرمي المولتين .

عربي الديباجة ويعتبر من أهل الصنعة الشعرية . هما الطالبين فكان هذا سبب قتله ، مات وهو شيخ كبير .

قد نزل عليه ضيفاً فأخلى مروان له المتزل وهرب منه مخافة أن يلزمه . فرآه في هذه الليلة ،
فخرج الضيف واشترى ما احتاج إليه ثم رجع وكتب اليه بهذا الشعر^(١) :

ياتارك البيت على الضيف وهاربا منه من الحسوف
ضيفك قد جاء بجبىز له فارجع فكن ضيفاً على الضيف

وقد عاب الخطيئة^(٢) البخل عامة وبين أن الكرم لن يلني من الموت ، وأن البخيل لن يخلد
في هذه الحياة . وذلك حين يخاطب بغيضاً بن شماس قائلاً :

وأنت امرؤ من تعطيه اليوم نائلاً بكفيك لم تمنعه من نائل الغد
ترى الجود لا يلني من المرء حفه كما البخل للانسان ليس بمخلد^(٣)

كما يقول في مدح الزبرقان حين جفاه آل شماس :

وان ثك ذا شواء كثير فلانهم ذوو جمال لا يهدأ الليل ساهره
قروا جارك العثمان لما تركته وقُلص عن برد الشراب مشافره
سناماً ومعضاً اثبتا اللحم فاكت عظامُ أمرى ما كان يشبع طائره
هم لاحموني بعد فقر وفاقة كما لاحم العظم الكبير جبانره^(٤)

كذلك يسخر الأعشى من خصمه البخيل الذي لا يرعى حق جيرانه فيقول :

أتعجب أن أوفيت للجار مرة فنحن لعمرى اليوم من ذاك نعجب
ويفتخر بكرم قومه قائلاً :

ونحن أناس عودنا عود نعمة اذا انتب الحيان : بكر وتغلب
لنا نغم لا يعترى الدم أهلسه تحقر للضيف الغريب وتغلب^(٥)

(١) انظر المستطرف للأبيشي ج ١ : ص ٢٠٦ .

(٢) الخطيئة : جرول بن أرس . من بني عيس . لقبه الخطيئة وكنيته أبو مليكة . شاعر مخضرم متين الشعر مقذع
المجاهد « ابن سلام » في الطبقة الثانية (الشعر والشعراء ١٨٠) .

(٣) تهذيب الايضاح ج ١ : ص ١٥٢ - الجامعة الدورية سنة ١٣٦٨ - ١٩٤٩ .

(٤) الجامل : القطيع من الإبل مع رعاته ، الدبان : الشديدة الشهوة الى البن .

(٥) ديوان الأعشى : ص ١٧٨ -

والأعشى يفتخر بالكرم مع أن أباه كان يلقب « بقتيل الجوع » وقد هجاه بذلك أحد أبناء عمه فقال :

أبوك : قتييل الجوع قيس بن جندل وخلائك عبدٌ من « ضماعة » راضع
ومن البخل الشديد الذي عابه عرب الجاهلية الى جانب الجوع ، هو أن يمنع الرجل كلبه عن النباح . كقول زياد الأعجم يهجو بني عجل :

ونكعم* كلب الحلي من خشية القرى وقدرك كالعذراء من دونها ستر^(١)
وقال آخر :

نزنا بعمار فأشلى كلابه علينا فكدنا بين بيتيه نؤكل
فقلت لأصحابي : أسر اليهم إذا اليوم أم يوم القيامة أطول ؟

على حين مدحوا من يبرز كلبه أو من تأنس كلابه استقبال الضيف وتعتاده ، وأبيات حسان بن ثابت معروفة في هذا المعنى حيث يقول :

أولاد جفنة حول قبر أبيهم قبر ابن مارية الكريم المفضل
يغشون حتى ما تهـرر كلابهم لايسألون عن السواد المقبل^(٢)

وهكذا علمتهم الحياة وعودتهم البادية أن يكونوا كرماء ، يفتحون أبوابهم أمام كل طارق ، ويوقدون نارهم ليهتدي بها الركبان والتائهون في ظلمة الصحراء . لذلك فقد مدحوا أصحاب النيران المضئنة وذموا أصحاب الإخماد ، قال الشاعر :

له نار تشب بكل ريـح إذا الظلماء جلت اليفاعا
وما أن كان أكثرهم سواما ولكن كان أرحبهم ذراعاً^(٣)

مدحهم لنار الكرماء وقنورهم :

وامتدحوا النار الشقراء لأن خطبها يكون يابساً وضوءها أشد حمرة قال الشاعر :

(١) كعم البعير أو الكلب : شد فمه لئلا يعض أو يأكل . وهو كلب لم يمتد نزول الضيفان .

(٢) البيخلاء للجاحظ : ص ٢٣٨ مذ دار المعارف بمصر .

(٣) البيخلاء : ص ٢١٧ ط ، بيروت (لبنان) .

فأبصر ناري وهي شقراء أوقدت بعلياء تشتر ، للعيون النواظر

وكلما كان موضع النار أشد ارتفاعاً كان صاحبها أجود وأجود لكثرة من يراها من بعيد
لذلك قالت الحنساء (١) :

وان صخرأ لتأتم الهداة به كأنه علم في رأسه نار
وقال آخر في المدح :

له نار تشب على يفاع إذا النيران ألبست القناعا
ولم يك أكثر الضيفان مالا ولكن كان أرجبهم ذراعاً
وقال آخر :

ونار كسحر العود يرفع ضوءها مع الليل هبّت الرياح الصوارد (٢)
وكقول النابغة الجعدي يفتخر بسمعته فيشبهها بالنار المرتفعة :

منع الغدر فلم أهم به وأخو الغدر إذا هم فعل
خشية الله واني رجل انما ذكري كتار تقبّل (٣)
كما قال الخطيئة بمدح :

متى تأته تعشو الى ضوء ناره تجدد خير نار عندها خير موقد

(١) الحنساء : هي تماضر بنت عمرو بن الشريد ، يدها ابن سلام في طبقة شعراء المراثي وقد اشتهرت بمراثيها التي قالها في أخويص : صخر ومعاوية ، وهي أم عيسى بن مرداس الشاعر المنضمر الذي سخط عطاء الرسول وقال في ذلك شعره المشهور للحنساء ديوان شعر مطبوع . انظر (طبقات الشعراء) ص ٨٢ ، ص ٤٦٩ . ط . دار المعارف .

(٢) الصوارد : الرياح الباردة . ويوم صرد : شديد البرد .

(٣) البخله : ص ٢١٧ (وانظر العقد الفريد ج ٦ ص ١٨٥) .

القبل : محرقة تشر من الأرض يستقيك أو رأس كل أكمة أو جبل .

النابغة الجعدي : أبو ليلى ، قيس بن عبد الله . من جملة بن كعب بن وبيعة العامري . شاعر متقدم لتي الرسول (ص) وأنشده فدعا له ، وقد عمر طويلاً . (الشعر والشعراء : ١٥٨ ، طبقات ابن سلام ص : ٢٧ ، والأغاني ج ٥ - ص ١) .

ولم تكن هذه النيران توقد لتكون هادياً ومرشداً فقط . وإنما كانت نيراناً تتأجج تحت القدور والجفان لانضاج الطعام وتوفير القرى للجائعين الوافدين كما قال الخطيب . فقد يصيب القوم في باديتهم من الجهد ما لم يسمع به من الأمم ولا في ناحية من النواحي . وان أحدهم ليجوع حتى يشد على بطنه الحجارة وحتى يحتصم بشده معاقل الأزار . ويتزع عماسته عن رأسه فيشد بها بطنه . لذلك لم يكن غريباً أن نجد العرب يمتدحون قدور الكرماء أيضاً ، وليس نارهم فقط . ويعددون صفات هذه القدور ويفخرون بسعتها طولاً وعرضاً .

كقول الشاعر :

إن لنا قدراً ذراعان عرضها وللطول منها أذرع وشيار

فغيره آخر بقوله وما هذه ؟ أخرى الله هذه قدراً ولكني أقول :

بوات قدري موضعاً فوضعتها براية من بين ميّت وأجرع

جعلت لها هَضْبَ الرخام وطخضة وغولا أثافي دونها لم تنزع

بقدر كأن الليل سُحمة قعرها ترى القيل فيها طافيا لم يقطع

يعجل للأضياف واري سديفها ومن يأتيها من سائر الناس بشعب

كما قال حسان بن ثابت في وصف جفانهم في البيت المشهور :

لنا الجففات الغر يلعبن في الضحى وأسيافنا يقطر من نجدة دما

وقال الأفوه الأودي^(١) في وصف جفنة معطاء . تجود وقت الشدة في فصل

الشتاء القارس حيث تقل المؤونة وتجذب الصحراء :

تهنا لثعلبة بن قيس جفنة يأوي إليها في الشتاء الجُوع

(١) الأفوه الأودي : سلامة بن عمرو ، من بني أود من صلب المنحجي ، والأفوه لقبه . من كبار الشعراء الجاهليين . وكان سيد قومه وقد قدم في حروبهم ، يصدون عن رأيه . ويمده العرب من حكايمهم (انظر الشعر والشعراء ص ١١١ والأغاني ج ١١ / ٤١) وديوانه مطبوع في مجموعة الطرائف الأدبية بمصر سنة ١٩٣٧ م .

وقال معن بن أوس^(١) يذكر قدر سعيد بن العاص^(٢) مادحاً كرمه ، كما يصف
الموقدين للنار تحتها والطعام الذي ينضج في جوفها وصفاً دقيقاً مثيراً وعمركا لشهوة القرم :

أخو شتوات لاترال قـدوره	يُحَلّ على أرجائها ثم يُرحل
إذا ما امتطاها الموقدون رأيتها	لوشك قيراهـا وهي بالجزا. تُشعل ^(٣)
سمعت لها لفظاً إذا ما تغطمطت	كهدر الجمال رزّما حين تجفّل ^(٤)
ترى اليازل الكوماء فيها بأسرها	مقبضة في قعرها ما تحلّحل
كأن الكهول الشُّمط في حجراتـها	تغطرش في تيارها حين يجفّل
إذا التطمت أمواجهـا فكأنها	عوائد دُهم في المحلة قـبـل
إذا احتدمت أمواجهـا فكأنـها	يزعزها من شدة الغلي أفكـل ^(٥)
تظل رواسيها ركودا مقيمة	لمن نابسه فيها معاش ومأكـل ^(٦)

وقال آخر مبالغاً في سعة قدره بحيث أنها تتسع لطبخ فيل أن يقطع :

وقدر كجوف الليل أحمشتُ عليها ترى الفيل فيها طافيا لم يفصل

ولهم في وصف القندور مناقضات ونقائض كثيرة . فمما قال الشعراء المتأخرون قول بن

(١) من بن أوس : من فحول الشعراء المخضرمين ، عاش أكثر حياته في الاسلام ، وشعره رصين جيد الصنعة ، وهو كثير الحكمة . مدح سراً المدينة ومنهم سعيد بن العاص . والقصيداء التي قالها هنا في مدح سعيد مطلعها :

اليك سعيد الخبر جابت مطيبي فروج الفيافي وهي هوجاء عير

وله ديوان شعر طبع في لايبزك ثم في مصر .

(٢) سعيد بن العاص : من سراً المدينة المشهورين ، وهو سعيد بن سعيد بن انصاف بن أمية ، عهد له بولاية الكوفة في خلافة عثمان . وفي خلافة معاوية ولاء المهديين . وظل على هذه الولاية الى أن مات سنة ٥٩ هـ . وأحاديث كرمه وتخبره في الثناء كثيرة تجد أطرافاً منها عند البلاذري وأبي الفرج وابن عديم : (انظر أنساب الاشراف : القسم الثاني من الجزء الرابع ، ص ١٣٠ - ٢٢٦ ، الأغاني ١ : ٣٢ - العقد الفردي ١ - ٣٤٤ - ٣٤٧) . ط . لجنة التأليف .

(٣) اجزل : الحطب اليابس أو القليل العظيم منه .

(٤) تغطمطت : انطمطت : اضطراب موج البحر ، وغلبيان القدر - تغطرش : غطرش الليل بصره : أظلم عليه .

(٥) أفكـل : الأفكل والمفكول : المصاب بالرعدة من خوف أو برد .

(٦) البخلـاء : ص ٢٠٢ و ٢٢٤ . ط : دار المعارف .

يسير^(١) يفتخر بقدره وكرمه :

وثرماء ثلماء النواحي ولا يرى بها أحد عيا سوى ذلك باديا
يتادي ببعض بعضهم عند طلعتي ألا ابشروا هذا اليسري جائيا^(٢)

في حين يهجو ابن اليسر قدر الرقاشي بقوله :

قدر الرقاشي لم تنقر بمنقار مثل القدور ، ولم تفتّص من غار
لكن قدر أبي حفص ، إذا نسبت يوما ، ربيبة آجام وأنهار^(٣)

كما اعترض بينهما أبو نواس^(٤) الحسن بن هانئ الحكمي يذكر قدر الرقاشي^(٥) بالهجاء ويقول :

ودهماء تضيها رقاش إذا شنت مركبة الآذان أم عيال
يفص بحيزوم البعوضة صدرها وتترلها عفواً بغير جعال
ولو جتتها ملأى عيطاً مجزلاً لأخرجت ما فيها بعسود خلال
هي القسدر قدر الشيخ بكر بن وائل ربيع اليتامى عام كل هزال

وقال أيضاً في هجاء الرقاشي وآله ويعبرهم بأن قدورهم نظيفة ناصمة البياض وهذا كناية عن بخلهم :

رأيت قدور الناس سوداً على الصل وقدر الرقاشين زهراء كالبلدر
ولو جتتها ملأى عيطاً مجزلاً لأخرجت ما فيها على طرف الظفر

(١) هو محمد بن يسير : شاعر من شعراء البصرة المعاصرين للشاعر . يكثر من شره ورواية شره ، على أنه ليس من الطبقة الأولى ، بقي طيلة حياته في البصرة وكان تارة ماجئ في شره وأخرى زاهداً متنسكاً . (البیان والتبيين ج ٣ - ص ١٢٧ ، والأغاني ج ١٢ - ص ١٢٨ ط النظم .

(٢) - (٣) - (٤) - الأبيات في البخل ، ص ٢٢٧ ط : دار المعارف بمصر . انظره .

(٤) أبو نواس : الحكمي : الحسن بن هانئ الشاعر الباسي المطبوع . عرف بالهجون ، أشهر وصاني الخمر ، توفي في بغداد في سنة ١٩٥ أو سنة ١٩٦ للهجرة (نزعة الألباء : ص ٩٦ أو وفيات ابن خلكان ١٣٥/١ .

(٥) الرقاشي : هو الفضل بن عبد الصمد . شاعر أدنى إلى الخلعة والهجون . من طبقة أبي نواس وعمره والوراق والحسين الخليل . والرقاشي من أهل الري وقد مدح الرشيد وأجازاه ، وكانت بيته وبين أبي نواس مهانزة شريفة . وقد احتفظ لنا ديوان أبي نواس مجموعة من أحاجيه . أما شعره فقد شاع معظمه ، ولم يصلنا منه إلا القليل .

بينهما للمعنى بفنائهم
تبيين في محاربا أن عوده
تروح على حي الربساب ودارم
والحي عمرو نقحة من سجالها
إذا ما تنادوا بالرحيل سعى بها

كذلك قال بعض التميميين يهجو ابن حبار معرضاً بقلره التي لم تعرف طعم النار بعد أن غادرت حانوت القيسن الذي صنعها :

لو أن قدرا بكت من طول ما حبست
من الخوف بكت قدرُ ابنِ حَبَّار

ما مسها دسم مُذْ فُضَّ معدنها
ولا رأت بعد نارَ القين من نار^(٢)

وهكذا فقد افتنوا في وصف قدورهم وجفانهم وطعامهم . والعرب وإن كانوا في بلاد
مجدبة قاحلة إلا أنهم كانوا أحسن حالاً في أيام الحصب . لذلك من المستبعد أن يكون كل
ما قالوه وما فاحروا به غير واقع أو مبالغ فيه .

وَمَا يَقُولُ إِلَّا حَقٌّ : « فَلَا تَظُنُّنَّ أَنَّ كُلَّ مَا يَصِفُونَ بِهِ قُلُوبَهُمْ وَجَنُوبَهُمْ وَثَرِيدَهُمْ وَحِسْمَهُمْ بَاطِلٌ » (۳) .

عيوب المؤاكلة :

هذا ما كان من آداب الضيافة عند العرب . وذمهم للبخل وامتداحهم للكرم والكرماء . ولكنهم لم يقتصروا على هذه العادات الاجتماعية المعروفة بل كانت لهم آداب أخرى كان لابد من التزامها في الأكل والمواكلة . لذلك عابوا على الأكل الشره والنهم والسرعة في الأكل ، والاكتار من وضع اللقم في الفم . وذموا سلوكاً قد يسلكه بعض الطاعمين والمواكِلين لغيرهم ، فعلى الآكل أن لا يفعل ما يستقنره غيره فلا ينفص يده في

(١) القراضية : الذين يأكلون الشيء اليابس . الفقير . وقرضب الرجل : أكل شيئاً يابساً ، قرضب : الحُمُّ
أكله جميعه . انظر ديوان أبي نواس ص ٢٦ ط . القاهرة ١٩٥٣

(٢) البخلاء : ص ٢٢٨ ط . دار المعارف بمصر .

B B D H U YYY H X (Y)

القصة ولا يقدم إليها رأسه عند وضع اللقمة في فيه . وإن أخرج شيئاً من فيه صرف وجهه عن الطعام ، وأن لا يغمس اللقمة الدسمة في الخل ولا الخل في الدسومة ، فقد يكرهه غيره ، وأن لا يقطع اللقمة بسنه ، وأن لا يغمس بقية اللقمة التي قطعها بسنه في المرققة والخل .

وقد أوصى حكيم ابنه أن يلتزم بهذه الآداب فقال : « إذا أكلت فضم شفطيك ، ولا تلتفت يمناً وشمالاً ، ولا تتخذن خلالات قصباً ، ولا تلتقمن بسكين أبداً . وإذا كان في يدك سكين وأردت التقاماً فضعها على مائدتك ثم التقم . ولا تجلس فوق من هم أسن منك وأرفع منزلة . ولا تتدخل بعود آس ، ولا تمسح بثياب بدنك ، ولا ترق ماء وأنت قائم (١) » .

ومن آداب الأكل والمؤاكلة عند العرب أن لا يأكل المرء حتى درجة الشبع والامتلاء فإذا أكل أحدهم فلا يحل إزاره فتتسع أمعاؤه . كما نصحوا بتصغير اللقم وتشديد المضغ ومص الماء في الشرب ، والقعود على الإلية أثناء تناول الطعام ، وإذا فرغ الأكل منه فلا يقعد ويسترخي بل ليحيى . ولينذهب فذلك أسرع في ضم الطعام كما هو معروف . ومن أقوالهم المعروفة في هذا المجال :

« تعشني وتمشني » وذلك لثلا ينام الآكل ومعدته ممتلئة فيصاب بأمراض المضم وغيره .

وللعرب أسماء كثيرة أطلقوها على من يحاول مخالفة آداب الطعام ولهم في ذلك مصطلحات خاصة سموها بها فئة من الناس لا يراعون آداب المؤاكلة محاولين الاستئثار بالطعام دون مؤاكليهم .

لذلك فقد أطلقوا اسم « النشأف » على الذي يأخذ حرف الجرذقة فيفتحه ثم يغمسه في رأس القدور ويشربه الدسم استئثاراً به . وسموا « النشال » الذي يتناول من القدر ويأكل قبل النضج وقبل انزال القدر عن النار . وقالوا « الميرسال » للرجل الذي يضع في فيه لقمة هريسة أو ثريدة أو حيسة أو أرزة ويرسلها في جوف حلقه لإرسالها .

و « اللكام » عندهم هو الذي يضع اللقمة في فيه ثم يلكمها بأخرى قبل ابتلاعها .

(١) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ - ص ٢٢١ .

و « المصائص » هو الذي يحصّ جوف قصبة العظم ، بعد أن يستخرج منه . ويستأثر به دون أصحابه .

وعابوا الذي يقور الجراذق ويستأثر بالأوساط ويدع لأصحابه الحروف فدعوه « المقور » كما ذموا سلوك « المُحَلِّقِم » وهو الذي يتكلم واللغة قد بلغت حلقومه . و « المسوغ » الذي يعظم اللقم فلا يزال قد غص ولا يزال يسبغ بالماء . وكذلك « المتغم » الذي يأكل حروف الرغيف أو يغمز ظهر الثمرة بإبهامه ليحملا له من الزبد والسمن ، ومن اللبن واللّبأ ، ومن البيض النيمبرشت أكثر .

ومن السلوك السيء في المأكلة مص الأصابع ثم إعادتها الى القصعة وغمسها في المرق فسموا « اللطاع » من يطلع أصبعه ثم يعيدها في مرق القوم أو لبنهم أو سويقهم .

وكذلك عابوا سلوك من يعض على اللقمة فيقطع نصفها ثم يغمس الآخر في قصعة الطعام فسموه « القطاع » والذي ينهش اللحم كما ينهش السبع فريسته سموه « نهّاشاً » والذي يعض على العصبة التي لم تنضج وهو يمدّها بفيه ويده توترها له سموه « المداد » وهذا سلوك شائن لأنه قد يقطعها بثرة فيكون لها انتضاح على ثوب المأكلة .

واعتبروا سلوكاً سيئاً أن ينحي المأكلة عظماً قد وقع في القصعة فصار مما يليه فينحيه بلقمة من خبز حتى تصير مكانه قطعة من لحم ، وهو بذلك كأنه يطلب بلقمته تشريب المرق دون اراحة اللحم مع أنه يبغيه ويريد الاستئثار به دون مؤاكلة . فدعوا من يفعل هذا « الدفّاع » .

أما « المتحوّل » فهو الذي اذا رأى كثرة النوى بين يديه ، احتال له حتى يخلطه بنوى صاحبه .

وهذه العيوب التي أخذوها على الطاعم كثيرة في آدابنا الاجتماعية ، والحديث عنها والالتزام به على جانب كبير من الأهمية .

ويجب أن لا ننسى أن أدب المأكلة من الموضوعات الحساسة التي انفرد بها أجدادنا العرب وخصوصاً بمؤلفات هامة جامعة قل أن نعر في آداب الأمم الأخرى وعاداتهم موضوعاً أو مؤلفاً أو تنوياً يشير الى هذه الآداب ، ويبرز العيوب القبيحة في العادات

الاجتماعية لعصر من العصور المتقدمة .

سواء في آداب المؤاكلة ، أم في آداب العشرة وذكر الصعبة والأخوة ، أم في آداب الضيافة والخطابة وآداب الجلوس والاستماع وأحدث وغيرها من الموضوعات التي تبرز التقاليد الحضارية والآداب الاجتماعية الراقية عند الأمم في العصور المختلفة ، وهي آداب يتطلع إليها كل مجتمع يحاول أن يسير في طريق التطور والرفي .

وفي تراثنا كتب كثيرة بحثت واستقصت وجمعت ما يجب أن يتحلى به المؤاكل من آداب الطعام والمؤاكلة . وما يجب أن يجتنبه من عيوب ويتحاشاه من عادات قبيحة عندما يؤاكل أحداً ، لئلا ينتقد ممن حوله من الناس ويسبب لهم قرفاً أو اشمئزازاً ، فينقطعون عن الطعام وهم في غاية اللذة وأتم الانسجام في تناول ما أحله الله لهم من الطيبات .

من هذه الكتب المتأخرة رسالة للشيخ بدر الدين الغزي^(١) تحمل هذا العنوان « آداب المؤاكلة » أحصى المؤلف فيها بعضاً من عيوب المؤاكلة من مصادر مختلفة من تراثنا العربي ، وذكر جميع ما ورد عن العرب من صفات ذات صلة بأدب المؤاكلة ، وأشار إليها جملة وتفصيلاً ، وقد دعمها بالشواهد الشعرية المختارة لشعراء سابقين له أو معاصرين ، كما أشار الى بعض ما جاء في السنة النبوية مما يتعلق بأدب المؤاكلة .

وقد جعل مؤلف تلك الرسالة العيوب التي استبحها العرب في الطعام ، واعتبروا من اجتنبها انساناً فاضلاً خبيراً بفن وآداب المؤاكلة ، أحد وثمانين عيباً جمعها من مصادر تراثية متقدمة وحكايات متعددة استوحى منها موضوعه . أهمها قصة (حاطب ليل) التي جرت لرئيس عمرانات الشيخ النجيب يوسف بن يعقوب وقد شارف على الموت عشرين يوماً حتى تم تخليص العظم من حلقه . فكان هذا سبباً ودافعاً لأن يضع هذه الرسالة ويستقصي عيوب المؤاكلة مؤكداً على آدابها وأصولها .

(١) هو الشيخ بدر الدين محمد بن محمد الغزي الحامري الدمشقي (٩٠٤ - ٩٨٤ هـ) وهو أحد الأعلام الكبار في القرن العاشر الهجري من فقهاء الشافعية البارزين ، كان عالماً بالأصول ، متضلماً من التفسير والحديث له رسالة في آداب المؤاكلة ، أتيها بمكان معروف في عصره من الأطعمة والمآكل وطريقة صنعها وأدائها من آلات وصحاف وأوان وقصاع وغيرها ، وله رسالة أخرى في « آداب العشرة وذكر الصعبة والأخوة » عرض فيها الآداب الاجتماعية التي يجب أن يتحل بها الإنسان الفاضل .

وهذه العيوب هي :

الحكـاك : وهو الذي يحاك رأسه وموضعاً في بدنه بعد غسل يده وقبل الأكل ، فقد حكى بعضهم أن رجلاً غسل مع المأمون يده ، وأبطأ الطعام ، فسبقت يده إلى رأسه ، فقال له المأمون : « أعد غسل يدك ، فغسلها ثم لم يلبث أن سبقت يده إلى لحيته ، فقال له : أعد غسلها ، قال : ولا يلي غسل اليد إلا الخبز » .

والزاحف : وهو الذي اذا قدم الطعام زحف الى المائدة قبل الجماعة . وربما كان الطعام لم يتكامل تصفيفه ، أو كان رب المنزل مرتقباً حضور من يتوقعه ، فإن زحف الحاضرون الى المائدة بزحفه ، فقد أسجل على نفسه بالنهم ، وإن هم تناقلوا عن موافقته بقي على المائدة وحده فيخجل ، وربما كان الذي يتوقعه رب المنزل من اخوانه هو المقصود بذلك الطعام ، فإذا حث على سبقه نقل على رب المنزل موضعه .

المجـوِّع : وهو رب المنزل الذي ينتظر بمؤاكلة ادراك طعامه حتى يجتمعهم . حكى أن محمد بن عبد الله بن طاهر^(١) دعاه رجل من أصحابه دعوة ، فأنتق فيها ، واحتفل لها ، فلما حضر محمد ، طالبه بالطعام ، فمطله ليتكامل ويتلاحق على ما أحبه من الكثرة والحفلة حتى تصرم النهار ، ومس محمداً الجوع ، فتنفص عليه يومه ، ثم أراد محمد سفراً ، فشيعه هذا الرجل ، حتى إذا دنا منه ليودعه قال له : أتأمر بشيء ؟ قال : نعم اذهب فاجعل طريقك في عودك على أحمد بن يوسف الكاتب ، وقال له : قد بعني اليك الأمير لتعلمني القرى ، ففعل ذلك . فلما سمعه أحمد ضحك وقال لفراشه : هات ما حضر ، فجاء بطبق كبير : عليه ثلاثة أرغفة من أنظف الخبز ، وسكرجات^(٢) مريء وخل وملح من أجود الملح ، وما يتخذ من هذه الأصناف ، وابتدأ يأكل فجاء باوزة من مطبخه . وتداركها

(١) ولي الشرطة في بغداد على عهد المتوكل (٨٤٨-٨٦١ م.) حاول عبثاً القضاء على نفوذ الأتراك ، عينه المستعين أميراً على العراق .

(٢) السكرجة : الصلصة ، وهي فدرسية .

الطباخ بطباخة^(١) ووافى من دار حرمه بفضلة أخرى ، وأهدى له بعض غلمانه جام حلوى ، فانظم السماع بشيء ظريف خفيف بغير احتشام وانتظار .

والمشنع : وهو الذي يجعل ما ينفيه عن طعامه من عظام أو نوى تمر وغيره بين يدي جاره تشجيعاً عليه بكثرة الأكل . حكى ان متلاحين حضرا على مائدة بعض الرؤساء فقدم لهما رطب ، فجعل أحدهما كلما أكل جعل النوى بين يدي الآخر حتى اجتمع بين يديه ما ليس بين يدي أحد من الحاضرين مثله . فالتفت الأول الى رب المنزل ، وقال : ألا ترى ياسيدنا ما أكثر أكل فلان الرطب فإن بين يديه من النوى ما يفضل به الجماعة ، فالتفت اليه صاحبه وقال : أما أنا - أصلحك الله - فقد أكلت كما قال رطباً كثيراً ، ولكن هذا الأحق قد أكل الرطب بنواه فضحك الجماعة وخجل المشنع .

والمتناقل : هو الذي يدعى فيجيب : ويوثق منه بالوفاء ، ثم يتأخر عن الداعي الملهوف حتى يجبه ، ويجع اخوانه ، وينكد عليهم ، فجزاء هذا بعد الاستظهار عليه بالحجج واعادة الرسول اليه أن يستأثر الاخوان بالمؤاكلة دونه معتمدين بذلك الاستحقاق به ليؤدبوه إن كانت فيه سكة ، أو ينبهوه ان كانت له فطنة ، وقد جاء في الخبر في إجابة الداعي وترك التأخر عنه قوله صلى الله عليه وسلم : « من دعى الى طعام فليجب . ان كان مفطراً فليأكل ، وان كان صائماً فليصل » . فإذا كان الصائم قد أمر بالإجابة ، فكيف بالمفطر ، ومن أجاب ثم تأخر ؟ وقد ناب ذلك جحظة البرمكي من فتى ، فكتب اليه : تأخرت حتى كدرت الرسول وحتى ستمت من الانتظار ، وأوحشت اخوانك المستعدين ، وأضرمت بالجويع أحشاهم بنار تزيد على كل نار ، ويقال : ثلاثة تضيئ ، سراج لا يضيئ ، ورسول يبطل ، ومائدة ينتظر بها من يجي » .

والدمّغ : هو تناول الطعام الحار ، ولا يصبر عليه الى أن يبرد ، فيتناول اللقمة ، فيخلف ظنه في احتمال حرارتها ، فتدمع عيناه عند احتراق فمه ، وربما

(١) الطباخة : ضرب من قلي اللحم (فارسي معرب) .

اضطر الى اخراجها من فيه أو الى ابتلاعها بجرعة ماء بارد مهما يحصل من احراقها معدته .

والمبلّغ : هو الذي لا يبتلع اللقمة في فيه حتى يبلعها قبل تكامل طحنها . فإن ذلك مع كونه من أكبر علامات الشره والنهم . يضر من وجهين :

أحدهما : ان الطعام إذا لم يطحن بالأضراس ناعماً كان أقل تغذية وتقوية .

الثاني : تكليف المعدة هضم ما لا ينسحق وتنفصل أجزاؤه ، وربما يغض فيحتاج لشرب الماء في أثناء الأكل . وتزفير الاناء .

والمقطّع : ويسمى القطع ، وهو الذي اذا تناول اللقمة بيده استكبرها ، فعض على نصفها . ويعاود غمس النصف الآخر في الطعام ويأكله .

والمُبْجِع : هو الذي إذا أراد الكلام لم يصبر الى أن يبلع اللقمة ، لكنه يتكلم في حال المضغ فيبعب كالجمل . ولا يكاد يتفسر كلامه ، وخصوصاً مع كبار اللقمة .

والمفْرِقِع : هو الذي لا يضم شفثيه عند المضغ ، فيسمع لاشداقه صوت من باب يته وربما ينتثر المأكول من أشداقه ، والأدب ان لا يسمعه الأقرب اليه .

والرشاف : هو الذي يجعل اللقمة في فمه وبرشفها ، فيسمع له ساعة البلع حساً لا يخفى على أحد .

والفَاع : هو الذي إذا جعل اللقمة في فيه أدخل منها بعض سبائته ، كأنه يدفعها بها .

والطعام : ويسمى « العحاس » وهو الذي يلحس أصابعه ليميط عناء ذلك ^(١) الطعام قبل أن يفرغ من الأكل . ثم يعيدها للطعام . أما بعد الفراغ فلا بأس به ، على أن لا يعاود . وأفضل الحالين تعهد الأصابع بما تمسح به كل وقت كمثرر المائدة .

(١) الودك : اللدس من الشحم واللحم .

والمعطاش : هو الذي اذا عطش ، وفي فمه لقمة ، لا يبصر حتى يبلعها ، ثم يشرب .
بل يمسكها في شدة ، ثم يشرب الماء ، ثم يعاود الى مضغها .

والمعرض : هو الذي يعرض بذكر ما أدخل به رب المنزل من الأطعمة ، ولو في حكاية
يوردها ، فإن في ذلك نوع استصغار لهمة صاحب المنزل ، إن لم يقدر على
إحضاره ، وتثقيلاً عليه ان تكلف احضاره في الوقت . كمن يطعم الأرز
باللبن فيقول : إن هذا الطعام نافع وإذا أكل بالسكر كان سريع الانهزام
كثير التغذية ، فيضطرب صاحب المنزل ويضطر الى إحضار السكر ،
وكذلك إذا كان في الطعام جنس ما عرض به ، لكنه كان قليلاً ، فيحتاج
رب المنزل الى الزيادة ، ويخجله إن لم يكن عنده . وحكي ان المأمون طلب
من علي بن هشام ان يعمل له دعوة ، ولم يحمله الزمان الذي يمكن أن يحتفل
فيه لدعوته ، فلما دخل المأمون دار علي شاهد من آلات التجميل ما حار له ،
فقال : ما ظننت أن أحداً يبلغ مروءته ونبله الى ما أرى ، فخاف محمد بن
عبد الملك على علي من المأمون فقال : يا أمير المؤمنين ان علياً شر بأنا
نُهجم عليه ، فاستعد لنا ، واستعار ، فلم يفتن علي لمقصوده ، وظنه
يذهب الى الاستفاضة بمروءته . فبدر وحلف برأس المأمون . ان كان
استعان بأحد في تجميله ، واستعار شيئاً ، فلما جلسوا على الطعام غمز المأمون
أبا أحمد ولد الرشيد ، فقال أبو أحمد اشتهي مخاً ، فنقلت صحاف المخ ،
وهو يأكل ويستريد ، فلما شعر الطباخ بمقصوده ، قال لأستادار علي ابن
هشام : ويحك ان هو لا ، انما فصلوا الزري على مروءة سيدنا ونبله ، ولا
ينبغي لنا ان نمكن من ذلك ، وقد ذبحت كل ما عندي ، وملأت الصحاف
بمنحه ، وهم غير مقتنعين ، وليس بملاً عبونهم الا المخ المهري ، وكان لعلي
مهر يسابق الريح ، وقد اشتراه بعشرة آلاف درهم ، فقال له : وما
انتظارك به ، فقال : نستأذنه فقال : ليس هذا وقت اذن . فبادر الطباخ الى
الفصيل فذبحه وخلص عظامه وسلقها ، واستخرج المخ ، وصار يمدهم
بصحاح المسخ ، وهم يأكلون ، وأبو أحمد يستريد الى ان استحيى
المأمون ، وغمز أبا أحمد فأمسك .

والنفاخ : هو الذي يتناول اللقمة الحارة فينفخها فيه ابتغاء نبريدها ، وكأن سبيله الكف عن الطعام الى أن يمكنه تناوله .

والمتمد : هو الذي يأكل من صحيفة بعيدة عنه ، فيحتاج الى مد باعه والترجح نحوها .

والجسراف : هو الذي يضع اللقمة في جانب الزبدية ، ويجرف بها الى الجانب الآخر .

والزفر : هو الذي يستدعي الماء في حال الأكل ويتناول عروة الشربة ، والأدب ان يمسح أصابعه بالثرر . ثم يتناول عروة الشربة بخنصره ، أو يمسك كعبها ، أو يتناول الشربة بالخنصرين والبصرين جميعاً .

والمدسم : هو الذي يملأ المحل بالدسم بتغميسه اللحم فيه .

والنقشي : وهو الذي يملأ ذقنه بالزفر لعدم ضبطه فمه أو يده عند وضعها في فمه ، فترى الزفر . وقد قطر من شاربه . والذي منخره يتنحج ، فتارة ينفخ ، وتارة ينشق ، وتارة يمتخط .

والمقزّر : هو الذي يتحدث على المائدة بما تشمئز نفوس مؤاكله من سماعه ، كمن يذكر أخبار المرضى والمسهولين والدمامل والقريح .

والعائب : هو الذي ينه على بعض عيوب الطعام ، فيقوم : هذا شواء أحرقه الشواء ، وهذه هريسة جيدة ، لولا أنها سمراء ، وهذا طيبخ كثير الملح أو قليل الحمض أو الحلو .

والمستبد : هو الذي يستبد بالملقعة دون مؤاكله أو بغيرها مما يجري هذا المجرى .

والمهمل : هو الذي لا يراعي من بجانبه ، والأدب أن يؤثره في بعض ما يستطاب من لحم ونحوه . وان يعرض عليه الشرب قبله عند تناوله الشربة ، وأما الرئيس فمن أدبه في المؤاكلة تقديم التواليت الى مؤاكله .

والجملّي : هو الذي لخشيته من تنقيط المرق على أثوابه يمد رقبته ، ويتناول الى قدام كالجمل حتى ينقط ما يقطر من فيه على المائدة أو المثرر .

والوائسب : هو الذي ينهض ويثب ويتحرك عند وضع النعمة حتى يكاد تسقط عمامته ، ويسمى أيضاً « بالختل » .

والخُرب : هو الذي اذا أكل من صحيفة لم يبق فيها الا العظام ، فإنه يأكل أي لحمه رآها وأطايب الطعام . ولا يلتفت لغيره كأنما عند الطعام لا يوجد سواه .

والمصنّف : وهو الذي يقوم ويتشمر عند حضور المائدة ، وبصيف الصحاف والأطعمة يوهم أن هذا خدمة للحاضرين ، وليس كذلك . بل لينظر في الألوان ليجعل الطيب في مكانه .

والفضولي : وهو الذي لا يبتالئ إذا رأى الحروف المشوي حتى يتناوله بيديه فيمزقه ويلقيه لإرباً إرباً ، ويظن انه قد أحسن وبر بالحاضرين . وفي ذلك تناقل على رب المنزل . وربما كان يؤثر أن ينفذ نصفه صحيحاً الى من يريد ، وهو - بالجملة - من العيوب . وربما يكون قصد فاعل ذلك ليجمع أحاسن اللحم قدامه ، وهو أيضاً من يبادر بتكدير الحيز ويطرحه في المائدة ، ولعل قصده بذلك ليجمع قدامه فضل الكسر ، وهو أيضاً من يضع بهاراً وملحاً في الصحيفة ، فربما أفسدها على من يؤاكلة منها لكثرة الملح ، أو لكون مؤاكلة لا يجب الملح ، أو يتناول المريء أو الخل ونحوه ، فبصبه على الحريسة ونحوها ، وربما يكون في الحاضرين من يكره ذلك لأنه لم يعتده ، والأدب إلا يتجاوز اصلاح ما يأكله وحده ، وقد يسمى المصنف أيضاً فضولياً .

والطفلي معروف : وهو من يحضر الى الدعوة من غير أن يدعى ، والتطفيل حرام ، ومما حكى من نوادر الطفيلية من اصطلاحاتهم في أسماء الأطعمة أن الخبز أسمه (جابر) ، والسفرة (بساط الرحمة) ، والقدر (أم الخير) ، والزبادي (اخوان الصفا) . والأطعمة (قوت القلوب) والرز (الشيخ الظهير) ، والمضيرة (قاضي القضاة) . والرشتا بالعدس (عبد الرحيم) . والحروف المشوي المعبذب (ابن الشبيد) ، والندجاجة (أم حفص) والفراريج (بنات نعش) ، والطشت قبل الطعام (بشر وبشير) ، ويقال : (المبشران) ، وبعد الطعام

(منكر ونكير) ، ويقال : (المرجفان) . ومن وصاياهم إذا كنت على مائدة فلا تتكلم في حال الأكل ، وإن كلمك مَنْ لا بد من كلامه فلا تُجِبه إلا بنعم ، فإنها لا تشغل عن الأكل . وقال بعضهم لطيفلي : أوصني ، قال : لا تصادف شيئاً من الطعام ، وترفع يدك ، وتقول : لهلي أصادف أحسن منه ، قال : زدني ، قال : إذا وجدت طعاماً فكل منه أكل من لم يره قط وتزود منه الى لقاء الله تعالى .

ومن حكاياتهم أن طفلياً أتى الى عرس : فمنع من الدخول فراح وأخذ إحدى نعليه بيديه ، وأخذ خللاً يتخلل به . ودق الباب ، فقال الوواب : من ؟ قال : أبتدلُ نعلي . ففتح له الباب . فدخل وأكل مع القوم .

وحكي أن طفلياً أتى الى وليمة . فمنع من الدخول ، فأخذ قرطاساً أبيض ، ولفه وختمه بطين ، وأتى الى الباب ، فدقّه ، وقال : معي كتاب لرب الدار من صديق له . فدخل ، فدفع الورقة الى رب الدار ، فلما رأى الطين رطباً ، قال : عجباً من رطوبة الطين ، فقال : يامولانا . وأعجب من ذلك أنه لم يكتب فيه حرفاً ، فعرف أمره ، واستحسن ذلك منه ، وحكاياتهم كثيرة لا يتسع المجال لذكرها جميعاً .

وابخردييل : هو الذي اذا رأى في الخبز نقصاً يستغفمه ، ويحمل منه كسرة كبيرة يجعلها له ذخيرة ليأكلها بعد أن يفرغ .

والمشغل : وهو الذي يشغل رغباً ليمنع غيره من أكله ، فإذا رأى الخبز قد نقص أسرع في البلع ، ولو كاد يفض .

والملقو : هو الذي يأكل اللقمة الكبيرة ، فترى من خارج فكه كالسلة العظيمة ، فيبقى فكه كالملقو ، ولو صغر اللقم . لأمن من ذلك وأتى بالسنة .

والنهم : هو الذي يأكل لقماً دراكاً . ويتأخر الجماعة عن المائدة وهو على حاله في الأكل . وربما يخضع بالشديقين . فلقمته بلقمتين .

والناثر : وهو من قسم النهم ، وهو من ينثر من النهم الخبزَ لُقماً بين يديه .

والمُسَابِق : وهو من قَسَمَ النَهَمَ أيضاً ، وهو الذي يمسك في يده لقمة قد أعدها قبل أن يمضغ ألي في فمه ، فلا يرى فكّه خالياً عن مضغ ، ولا يده خالية ، وربما تكون عينه في لقمة أخرى .

والصامت : وهو من قَسَمَ النَهَمَ أيضاً ، وهو من لا يعود ينطق ، بل يكب ويترك على الأكل ، ويشغل بالمضغ والبلع وأخذ اللقم ووضعها متصلاً ذلك بلا انفصال .

وحاطب ليل^(١) : هو الذي لا يستقصي تأمل ما يأكله ، فربما أكل ذبابة عماها تقع في الإناء ، وهو لا يشعر ، فيتغامر عليها الحاضرون . وإن أكل سمكاً لم يتقص تنقيته من العظام . فتراه في أكثر الأوقات . وقد نشب العظم في حلقه ، وأشرف منه على مكروه ، وقد ينشب أيضاً عظام الدجاج ونحوها ولا سيما الحمام والعصافير في الحلق ، فيبقى مدة طويلة لا يستلذ بأكل ولا شرب وينوق العذاب كما أصاب الشيخ النجيب يوسف بن يعقوب رئيس عمرانات ، فإنه شارف على الموت من ذلك عشرين يوماً حتى خلص العظم من حلقه .

والصعب : وهو ضد حاطب ليل ، وللهو من ينفي اللقمة من يده مما لا يجترز النفية كقشور حمص ، وعروق سلق ، وغير ذلك ، ويعملها قدأمة منتشرة .

والبخثات : وهو من يبحث الطعام ، ويفرقه ، وينظر في أجزائه حتى يغنى نفس من يراه ، ويخطيء عقل من ينهأه .

والبهات : هو الذي يبهت في وجهه مؤاكله حتى يبهتهم ويأخذ اللحم من بين أيديهم .

والعابث : وهو من يعيث ، قبل تكامل احضار الطعام وأكل الناس ، بالمائدة أو الزبدي ونحوها ، كأن يصلحها ، ويرمي شيئاً يجده عليها لا يجوز الرمي ، وهذا من ذنابة النفس ، وسخافة العقل .

(١) رجل حاطب ليل يتكلم بانث والثنين ، يخلط في كلامه وأمره ، كحاطب بالليل يحلب الرديء والجيد لأنه لا يميز ما يجمع .

والحامد : وهو الذي يحمد الله تعالى جهرًا في وسط الطعام . ولا سيما رب المنزل ، فكأنه ينسب في ذلك الى تنبيه الحاضرين على الكف عن الطعام كما حكى جحظة عن نفسه . قال : أكل عندي بعض المجان ، فسمعتني ، وأنا أحمد الله . عز وجل ، في وسط الطعام لشيء خطر ببالي من نعمه التي لا تحصى فنهض . وقال : أعطى الله عهداً ان عاودت . وما معنى التحميد في هذا الموضع ؟ كأنك أردت أن تعلمنا أنا قد شبعنا . ثم مال الى الدواة فكتب :

وحمد الله بحسن كل وقت ولكن ليس في أول الطعام
لأنك تحشم الأضياف منه وتأمرهم بالسراع القيام
وتؤذيهم وما شبعوا بشيع وذلك ليس من خلق الكرام

والمبقي : مثل ما حكى ان رجلاً دعا ضيفاً . فلما أحضر الطعام أحضر مع الطعام دجاجة واحدة . وفي جانب بيته ثلاث دجاجات سمان مسومة معلمة ، فكأنه أبقي عليها . أو صغرت همته عن طبخ كل ما حضر عنده ، ومثل من يقدم طعاماً قليلاً لا يكفي الحاضرين ، واللحم في داره معلق بإزاء اخوانه .

والمستظهر : مثل بعض الأغنياء ، فإنه اعتذر بترك الاحتفال بعذر ، فما حسن الاعتذار قط به الا من مثله ، فقال : ما يمنعني من الاحتفال إلا الاستظهار ، فقيل له : وكيف ذلك ؟ قال : أكره أن أحتفل فيتأخر عني من أدعوه عن عمل أو عائق فأكون قد تكلفت شيئاً لم أنتفع به ، فقال في ذلك بعض اخوانه :

إذا كنت لاتدع الاحتفال إلا لأنك تستظهر
فلا تدعُون أحداً بته فهنا هو النظر الأوفر
ولا سيما أنا ممن بينهم فلني ، وحفاك ، لا أحضر

وكان آخر لا يشرع في شيء من آلة الدعوة حتى يحضر اخوانه ، ويأمن تأخرهم ، فلا يلحق طعامه حتى يتصرم يومهم . وتضطرم نار الجوع في أحشائهم ، وقال بعضهم فيه :

خاف الضياع على شيء يعجله من المطاعم ان اخوانه ثقلوا
فليس تعلقوا على الكانون برمته حتى يرى أنهم في البيت قد حصوا

والمستهلك : هو الذي يهلك أضراره بشرب الماء عقب الحلواء أو الماء الصادق البرد عقب الطعام الحار من الأبريق . وكذلك الشرب على المراكب والأسراع ونحوها والفاكهة الرطبة ، فليس من آداب المؤاكلة ، لأن فاعل ذلك ينسب الى الجهل وأصحابه يعيرون عليه ذلك .

والمحتشمي : هو رب المنزل اذا صغر اللقم . بدأ . أو باعد بينها طويلاً ، وحكى في تفضيل الحمية أو أشار على من يحضره ممن يشتكي وجعاً بالحمية . فهو في ذلك مبخل .

والمرنسخ : هو الذي يرنخ اللقمة في المرق ، فلا يتلع اللقمة الأولى حتى تلبث الثانية . والمُملعق : هو الذي يتخذ من الخبز ملاعق يحتمل بها المرق . وقلماً يسلم من تلويث ثيابه وحيته .

والتطاول : هو الذي يلح بالنظر الى ما بين يدي غيره من الطبايح ، فكأنه يتناول اليها أو يتمناها .

والمشيع : وهو من عينه الى اقم الحاضرين وأكلهم ، فعينه لأخذ ذا ، وضم ذا ، وبلغ ذا ، ومضغ ذا ، ووضع ذا .

والمثلقت : هو الذي لا يزال يتلفت الى الناحية التي يتقل منها الطعام كأنه يتوقع طعاماً آخر ، وإذا رفع الطعام بقي متلفتاً الى صحافه كأنه يشعها بنظره كأنه لم يشبع

والرشش : هو الذي يتناول القطعة القوية من اللحم بيديه ، ويروم قطعها ، أو يلوي فخذ الدجاج ليفكه ، فيرشش على جلسائه .

والموسخ : هو الذي يوسخ الخبز الذي بين يديه ، وثياب جلسائه ، والسفرة ، ونحو ذلك .

والضارب : ويسمى « الدقاق » وهو الذي يضرب حرف المائدة أو السفرة ، أو المنقة بالعظم ليخرج منه . فيرش أثواب جلسائه بالزفر . وربما حفر المائدة أو

الملقعة . أو قطع السفرة .

والمصاص : هو الذي لا يتمالك إذا رأى عظماً عن استخراج عنه ودقة ومصه . ويتبعه في الطعام .

والأكسج : وهو الذي لا يأكل الا بفرد يد . بغير ضرورة . فهو يلوي الخبز عند كسره . وقد يفته بظفره .

والموهـم : وهو الذي اذا مد يده الى الطعام يجد اصبعاً . يوهـم أنه يأكل بالثلاث أصابع . وهو يجمع خلفها بالبقية وبكفه أيضاً .

والمـوزع : وهو أيضاً فضولي . وهو الذي يفرق معظم الطعام على غلمان رب المنزل ، وليس ذلك من آداب المـؤاكلة . بل خلاف السنة . والسنة أيضاً ألا يطعم مرة ونحوها . فإن ذلك وظيفة رب المنزل .

والموفر : هو الذي يحضر في أول طعامه ما يرخص عليه كالحل والبقل ، ويطيل الأكل ، ويؤخر احضار الأطعمة الجيدة الى أن يشبع الحاضرون مما هو دونها توفيراً لها .

والمحدث : هو رب المنزل يشاغل مؤاكلة بالحديث المتصل الذي يستدعي الجواب ، ويلويهم ، بالإصغاء اليه ، عن الأكل ، وذلك معدود من اللؤم ، أما الحديث الذي لا يستدعي جواباً ، فهو من صاحب المائدة أحسن منه من المدعو والزائر . قال بعضهم : « صادف زاداً وحديثاً يشتهي : ان الحديث طرق من القرى » . ويستجاد لبعض المحدثين قوله :

كيف احتيالي لبسط الضيف من خجل

عند الطعام فقد ضاقت به حيلـي

أخاف تكرار قولي كل فاحشة

والضيف ينسجه مني الى البـخـل

والمستأثر : هو رب المنزل يدعو رجلاً . فيؤاكلة ، ثم يغلب عليه النهم . فيستأثر

بأطياب اللحم لطعام دونه ، وإن اتفق أن الطعام لا يكفيهما جميعاً ، كان
شبعه أهم عنده من اشباع ضيفه ، وأحسن ما قيل في إثارة المؤاكل قول
حاتم :

واني لاستحيي رفيقي إن يــــرى
مكان يدي مسن موضع الزاد بلقــــما

وقال المبرد : كان متمم بن نويرة يؤخر العشاء الى الليل انتظاراً للضيف أو
طارق يؤاكله ، ولقيس بن عاصم المنقري ^(١) يخاطب زوجه بقوله ^(٢) :

بنية عبدالله وابنة مالهــــك
ويا بنــــة ذي البردين والقــــرس الورد
إذا ما صنعت الزاد فاتخــــذني له
أكيــــلا ، فإني لست أكلهــــ وحدي
أما طارق أو جار بيت فلانــــسي
أخاف مــــنمات الأحاديث مــــن بعــــدي
فأجابه :

أبــــى المرء قيس أن يــــنوق طعامه
بغير أكيل انــــمه لكريمــــم
قبوركــــت حيا يا ابن عاصم ذي الثــــدى
وبوركــــت ميتاً قد حوتــــك رجــــوم

ولآخر وهو اسحق بن حسان الحريري ^(٣) :

(١) قيس بن عاصم بن سنان بن خالد المنقري - شاعر حمصي فارس مظهر ، سيد في الجاهلية والإسلام . وفد على
الرسول في بني تميم سنة ٨٠ هـ . فقال عليه الصلاة والسلام هذا سيد الوبر ، واستعمله على صدقات بني سعد :
(طبقات ابن المعتز ١٢ - الحاشية ٦٨/٤ - رغبة الأمل ١٨٤/٤) وانظر في السيرة النبوية لابن هشام ج ٤ .

(٢) وردت الأبيات في ص (٦١) من هذا الكتاب . وتنسب هذه الأبيات لحاتم الطائي يخاطب زوجه ماوية بنت
عبدالله . (انظر الأغاني والشعر والشعراء) .

(٣) وردت الأبيات في (ص ٦٠) من هذا الكتاب .

أضاحك ضيفي قبل انزال رحله
ويخصب عندي والمحل جديب
وما الخصب للأضياف ان تكثر القرى
ولكنما وجه الكريم خصيب

والمعتدي : هو الذي يأكل ما بين يدي غيره .

واللفاف : هو الذي يلف لنفسه لفة بعد لفة من الخبز ، كل واحدة نحو ثلث رغيف ، وبعضها في عدة مرار ، فهو بين الاخوان غير مستحسن إن فعله المرء لنفسه ، لكن يحسن أن يعمل به المتزل لغيره ، وخصوصاً للنساء ، فإن اعتماد ذلك معهن مما يقرب اليهن ، وخصوصاً بعد امتناعهن عن الأكل .

والفصاص : هو الذي يغفل عن اعداد الماء قبل الأكل ، فإذا غص أحد مؤاكله لا يجد ما يسقيه .

والثثار : هو الذي يفرط في القهقهة ، واللقمة في فيه ، فيشاهد جلساؤه اللقمة ممضوغة داخل شذقه ، ويتأثر منها ما انسحق .

والبقار : هو الذي يخرج لسانه كالبقرة وقتاً بعد وقت للحس شفثيه ، خارج فمه .

والممتحن : ويسمى « المحس والمحتال » : وهو الذي يضع أصبعه على لحمه ظاهرة ، فإن رآها عظماً ضم أصبعه ومصها ، يوهم ان الطعام حار وانه لدعه ، وأن رآها لحمة أخذها . ثم ان كانت كبيرة أكلها ، أو صغيرة دفعها بخاره كأنه آثره بها .

والمحتال : هو الذي ينقل لحماً كثيراً قريباً منه ، ويضعه قدام من يجنبه . ويقول له : كل ياسيدي ، فيحتشم ويمتنع فيرجع هو قباله ، فهذه حيلة على حصول ذلك له .

والمغالي : ويسمى « المستغفم » هو الذي لا يقصد في أكله الا الغالي الثمن . وان كان مضراً وان كان غيره أطيب منه .

والمفرق : وهو الذي يفرق اللحم والكباب في الطعام ليختفي عن أعين الأصحاب ، ثم يفوس خلفها بالملقعة مسارعاً في أخذها خفية ، ويسمى أيضاً « المختلس » .

والمختلس : يقال هذا الـم أيضاً لمن يقرض اللحم قطعاً صغيراً ، ثم يختلسها بين اللقم بحيث لا يدري به ليحمل اليه من اللحم أيضاً ، لظنهم أنه لم ينل منه .

والموحش : هو رب المنزل الذي يجرّد على غلمانه ، أو يهدد الطباخ ، أو يضرب في داره -جارية أو غلاماً عند اجتماع ندمائه أو حضور مآلدهم .

والمشتكي : هو رب المنزل إذا اشتكى السنة وغلاء الأسعار ، واعتلر الى ضيفه بشدة ضيقه ، وأقبح ذلك ما يكون في حال الأكل أو قبله ، حكى أبو العبناء ، قال : استصفت بعض العرب ، وكانت سنة مجدبة ، فاعتلرت اليه ، وذكرت غلاء الأسعار ، وأكثرت من ذلك ، فرفع يده ، وقال : ليس من المروءة أن يذكر غلاء الأسعار للأضياف عند حضور الطعام ، فاعتلرت اليه . وناشدته الله أن يأكل فلم يفعل . ورحل من الغد .

والمستأذن : هو الذي يستأذن ضيفه في إحضار الطعام كما قال أبو العلاء :

لاتسأل الضيف ، ان أطعمته ظهرا

بالليل : هل لك في بعض القرى أرب ؟

فان ذلك من قول يلقنه :

لا أشتي الزاد ، وهو الساغب الحريب^(١)

قدم له ما تأتى : لا تؤامره

فيه ، ولو أنه الطرموث^(٢) والصرب^(٣)

والمقتسم : هو الذي اذا عرض عليه الرئيس غسل يده بمحضرتها تجملاً ، اغتم ذلك وبادره . ولو أبى ذلك . وغلب عليه الأدب لخفّ على القلب ، واستفاد الحظوة . وأمن من التثقيب ، فإن الانسان لا يمكنه اسقضاء الغسل والتطريف

(١) الساغب : الجائع ، الساغب : الجوع .

(٢) الطرموث : ج طراميث ، خبز الملة وهو أردأ أنواع الخبز ، وفي رواية أخرى لبيت « الطرموث » وهو عشب من الفصيلة البلانوفرية معمّر طفيلي زهري ، ينبت في بلاد البحر الأبيض المتوسط ، تسو سويقه (المنبوط أو الشراخ الزهري) فوق سطح الأرض فقيرة صغيرة .
والرواية الأولى أدق من حيث المعنى .

(٣) الصرب - الصرب : الواحدة صربة وصربة : اللبن الحقيق الحامض جداً .

في الأيدي والقدم بحضرة الرئيس ، وإن فعل ذلك بحضرة فإساءة أدب منه
فالأولى ستر ذلك .

والمختلخل : هو الذي يتخلل بأظفاره أو شعر لحية ونحوه .

أما إذا فرغ من الطعام ودعي الآكلون الى غسل الأيدي فعليهم أن يفعلوا ذلك برفق
ويعتني السلوك والأدب الحسن . لذلك أطلقوا لفظ « النفاض » على من إذا فرغ من غسل
يده في الطست نفض يديه من الماء فنضع على أصحابه (١) .

وهكذا نستنتج مما تقدم أن العرب قد ألزموا أنفسهم بسلوك اجتماعي رفيع سواء
قبل الطعام أو أثناء تناوله . أو بعد الانتهاء منه . وكلها أصول ومبادئ تقوم على اللباقة
واللباقة أو ما يسميه الغربيون اليوم بأصول « الاتيكيت » في تناول الطعام والجلوس الى
المائدة . سبق اليها أجدادنا وآباؤنا ، ثم أخذها عنهم الأوروبيون المتمدنون . وهما نحن أولاد
اليوم نعود لنستوردها من المدنية الغربية معتقدين أننا نقادهم ونماشيهم في حضارتهم الرفيعة
متناسين قيمة حضارتنا ، جاحدين حق تراثنا العريق الموغل في الرقي والأصالة .

علم العرب في الطعام :

لقد كان للعرب الى جانب تلك الآداب علم واسع في الطعام تشهد على ذلك لغتهم
الضليعة التي أسعفتهم في وصفه وتعداد أصنافه وصفاته وذكر أسمائه وآدابه وأدواته ،
وكل ما يتعلق بذلك من قصص وأشعار وأحاديث نجدها في أمهات كتبهم ، حيث خصوا
هذا العلم بأبواب ضخمة وعقدوا فصولاً له في أشهر مؤلفاتهم نذكر على سبيل المثال لا الحصر
ما ذكره ابن سيده في المخصص وابن قتيبة في عيون الأخبار ، والجاحظ في بخلائه وابن عبد ربه
في عقده وغيرهم كثير .

لقد أمدت اللغة العربية العرب بألفاظ ثرة غنية معبرة عن أنواع من الأطعمة تختلف
 باختلاف الظروف الاجتماعية والحفلات والولائم التي تقام في المناسبات الخاصة والرسمية
إن صح هذا التعبير : فالطعام ضروب والدعوة اسم جامع وكذلك الزلة . لكنهم أطلقوا
على طعام العرس اسم « الوليمة » كقول الرسول صلى الله عليه وسلم لعبد الرحمن أولم

(١) البخلاء : الجاحظ ص ٧٢ .

ولو بشاة . و فرقوا بين هذا الطعام وطعام الإملاك^(١) الذي سموه « النقيعة » و سموا الطعام الذي يتخذ صبيحة الولادة للرجال والنساء « الخرس » و زعموا أن أصل ذلك مأخوذ من « الخرس » و الخرسه طعام النساء . قالت جارية ولدت حين لم يكن لها من يخدمها و يمارس لها ما يمارس للنساء : « نخرسى لآخرسة لك » . و في الخرسه يقول مساور الوراق^(٢) :

إذا أسديت و لدت غلاماً فبشرها بلؤم في الغلام
تخرسها نساء بنى ديسر بأخبث ما يجدون من الطعام

و قال ابن القتيبة^(٣) :

شركم حاضر و خيركم د رُ خروس من الأرناب بكم
فالخروس هي صاحبة الخرسه .

أما الطعام الذي يقدم سابع أيام الولادة فسموه « السبوع » أو العقيقة و العقيقة دعوة على لحم الكيش الذي يعق عن الصبي . و قد سموا ذلك الطعام باسم الكيش و دعوا طعام الختان « الاعذار » اذ يقال صبي معذور و صبي مُعَذَّر جميعاً .

(١) الإملاك : الخطبة أو التزويج .

(٢) مساور الوراق : شاعر كوفي من طبقة حاد عجرد ، و فيه دعابة تلك الطائفة و قد ظهرت هذه الدعابة في قصيدته التي يسخر فيها من هذه الطبقة التي تصنع الديانة التماساً لفائدة . وهي التي يبذرها بقوله :

شمر قميصك ، و استمد لنا نائل و احكك جبينك لقفضاء بثرم

كما ظهرت في قصيدة أخرى يصف فيها مائدة من موائد السراة . و كان مساور الى جانب كونه شاعراً . . متصلاً بدلييات الدينية في الكوفة و له شعر في مدح أبي حنيفة : انظر (عيون الأخبار ج ٢ - ص ١٤٠) .

(٣) ابن القتيبة : البيت الذي أورده له هنا الجاحظ من قطعة أوردها في موضع آخر ، و قبله هذه الأبيات :

ليس طعمي طعم الأتامل اذ قل هي در الققاج في الصنبر
و رأيت الاماء كالجشث انا لي عكوفاً على قواررة قدر
و رأيت المدخان كالنودع الاله جن ينباع من وراء الستر

انظر الحيوان للجاحظ ٧٣/٥ ط الجليلي .

و ابن القتيبة هو عمرو بن قتيبة بن ذريح البكري . شاعر من أقدم الشعراء الجاهليين من عصر مهلهل بن ربيعة التغلبي . . و تزعم بكر بن وائل أنه أول من قال الشعر و قصد القصيدة . نشأ يتيماً و قضى زمناً في الحيرة و رافق أماً القيس في رحلته الى بلاد الروم و كان اذ ذلك شيئاً غلاماً من عمره و كبر و قالوا إياه عني امرأة القيس بقوله :
بكى صاحبي لما رأى الدرب دونه و أيقن أن لاحقاً بقيصراً

و بعد ابن قتيبة من المعمرين . (انظر معجم الشعراء للمزرباني ص ٢٠٠ ، ط : القديسي سنة ١٣٥٤ هـ .)

وأطلقوا على الطعام الذي يصنع بمناسبة قدوم الرجل من سفره اسم « النقيعة » وقد قال الشاعر في « النقيعة » :

أنا لنضرب بالسيوف رؤوسهم ضرب القُدَّار نقيعة القسَدَام

والطعام الذي يصنع ويقدم عند البناء يبينه الرجل في داره يسمى « الوكيرة » أي أن يطعم من يبني له وإذا فرغ من بنائه تبرك باطعام أصحابه ودعائهم . لذلك قال قائلهم :

خير طعام شهد العشيرة العرس والإعذار والوكيرة^(١)

واشتقوا من الأدب لفظ « المأدبة » فأطلقوه على كل طعام يصنع لدعوة تدعى إليه الجماعات حيث يقال : آدبتُ أودب إيداباً ، وآدبتُ أدباً أي أقمْتُ مأدبةً ومنه قول طرفة :

نحن في المشتاة ندعسو الجفلى لا نرى الآدب فينا ينتقى^(٢)

والآدب : صاحب المأدبة . والجفلى : دعوة العامة ، والنقري : دعوة الخاصة . وجاء في الحديث الشريف « القرآن مأدبة الله » .

وسموا الطعام الذي يُتعلَّل به قبل الغداء « السُلقة » . والطعام الذي يكرم به الرجل « القُتي » مشتقاً من قفوته . فأنا أقفوه قفوا ، والقفارة ما يرفع من المرق للإنسان . قال الشاعر :

ونقفي وليد الحلي أن كان جائعاً ونحنبه أن كان ليس بجائع^(٣)

أما طريقة الدعاء الى هذه الأنواع من الطعام فمنه المنعوم ومنه الممدوح ، فالمنعوم النقري والممدوح الجفلى ، كما رأينا في بيت طرفة .

(١) البخلاء : الجاحظ ص ١٩٢ .

(٢) المقد الفريد : ج ٩ / ٢٩٢ ، الجفلى : دعوة العامة .

طرفة بن العبد : البكري من بني مالك بن ضبيعة بن قيس بن ثعلبة . الشاعر الجاهلي نبغ في الشعر صغيراً وعابله الموت في صدر الشباب وهو في السادسة والعشرين . ويعد أجود الشعراء قصائد طويلة (طبقات ابن سلام ، ط أوربا ١٦) (والموشح للمرزباني ص ٥٧) .

(٣) البيت لامرأة من بني قشير كا في اللسان . نحنبه : نعطيه حتى يقول حسبي .

وتفسير ذلك أن صاحب المأدبة وولي الدعوة إذا جاء رسوله والقوم في أنديتهم فقال : « أجيبوا الى طعام فلان ، فاجعلهم جفلة واحدة (وهي الجفالة أي الدعوة العامة) فهذه دعوة محمودة تدل على كرم وسخاء . أما إذا انتقر فقال : « قم أنت يا فلان » ، وقم أنت يا فلان فدعا بعضاً وترك بعضاً فقد انتقر ودعا دعوة خاصة مذمومة لا يدعو فيها الا أصحاب الثروة وأهل المكافأة والجاه . وهذا قبيح غير مستحسن .

ولذلك قال الهذلي (١) :

وليلة يصطي بالقرث جازرهما يخص بالنقرى المثرين داعيها (٢)

والطعام المذموم عند العرب ضربان : أحدهما طعام المجاوع والحطامات والضرائل والسياريت واللتام والجبناء والفقراء والضعفاء . من ذلك الفث والدعاع والهيبد والقرامة والقرة والعُسُوم ، ومُنْتَقَع البرم والقصيد ، والعِدْ والحيات . فأما الفظ فإنه وإن كان شراً كسرياً فليس يدخل في هذا الباب ، أي من بين أنواع الطعام المذموم وكذلك المجدوح . أما الفظ فإنه عصارة القرث إذا أصابهم العطش في المفاوز ، وأما المجدوح فإنهم إذا بلغ العطش منهم المجهود نحروا الابل والمقوا ألبابها بالحنان كيلا يضيع من دماؤها شيء . فإذا برد الدم ضربوه بأيديهم ، ويخدحوه بالعيدان جلدًا حتى ينقطع ، فيعترل ماؤه من ثقله ، كما يخلص الزبد بالخص أو الجبن بالأنفحة . فيتصافنون ذلك الماء ويتبلغون به ، حتى يخرجوا من المفازة . قال الشاعر :

لم تأكل الفث والدُعاع ولم تجنر هيبدًا يجنيه مهتبه (٣)

وقال أمية ابن أبي الصلت :

ولا يتنازعون عِنانَ شِرك ولا أقوات أهلهم العُسُوم

(١) أبو ذؤيب الهذلي : هو خويلد بن خالد ، شاعر مخضرم ، يمدح « ابن سلام في الطبقة الثالثة مع النابتة الجمعي والشهاخ ولييد . (الأعني ٢٦٤/٦) ، وانظر شعره في القسم الأول من ديوان الهذليين . ط دار الكتب بالقاهرة .

(٢) البخله ص : ٢١٥ ط : دار المعارف .

القرث : السرجين في الكرش .

(٣) الفث : نبت يجتري حبه في الجذب . الدعاع : كغراب : النخل المتفرق ، وحب شجرة برية أسود كلشينيز يجتري منه . الهيبد أو الهبد : نبات الحنظل أو حبه والمهتد : جاني الهيبد وكاسره ومطايحه .

ولا قرد يقزز من طعام ولا نصب ولا مولى عديهم

وقال معاوية بن أبي ربيعة الجرمي في القرة ، وهو يعير بني أسد وأناساً من قبيلة هوازن وهما ابنا القملية :

ألم تر جرماً أنجذت وأبوكم
إذا قرة جاءت يقول أصب بـ
مع القمل في حفر الأقصر شارع
سوى القمل ، اني من هوازن ضارع

والقرة : الدقيق المختلط بالشعر . كان الرجل منهم لا يخلق رأسه إلا على رأسه قبضة من دقيق ، ليكون صدقة على الضرائك^(١) . وطهوراً له . فمن أخذ ذلك الدقيق ليأكله فهو معيب^(٢) .

وفي أكل الحيات يقول ابن مناذر^(٣) :

فليأكم والربف لا تقربته
وهم طردوكم من بلاد أبيكم
فإن لديه الحنف والموت قاضيا
وأنتم حلول تشتتون الأفاعيا

وقال القطامي^(٤) في أكل القيد^(٥) :

تعممت في طلي وريح تلفنسي
إن حيزبون توقد النار بعدما
فسلمت ، والتسام ليس يسرها
فلما تنازعنا الحديث سألتها :
وفي طيرساء غير ذات كواكب
تلفت الظلماء من كل جانب
ولكنه حق على كل جانب
من الحي ؟ قالت معشر من محارب
وإن كان ريق الناس ليس بناصب
من المشتوين القيد في كل شدة

(١) الضريك والضرائك وشركاء : الأحق والضرير والزمن والفقر الي. الحال (القاموس المحيط ج ٣ ص ٢١١) .
ط . دار المأمون سنة ١٣٥٧ هـ .

(٢) البخله : ص ٢١٦ ، ط : دار المعارف .

(٣) ابن مناذر : هو محمد بن مناذر ، شاعر بصري تميمي ، كان معاصراً لأبان بن عبد العزيز اللاهني . ويُسَمَّى أبان بأنه لا يجيد الشعر إلا في المراثي . وقد أورد له الصولي قصيدة في هجاء أبان .

(٤) القطامي : عمير بن شبيب التتلي . الشاعر الإسلامي المشهور يقولون أنه أسمن شراء الإسلام ابتداءً انظر (طبقات ابن سلام ١٣١ - الشعر والشعراء ٤٥٣ - الأغاني ١١٩/٢٠ .

(٥) القيد : بكسر القاف : اناء من جلد ، اليريقه من جلد .

وقال الراعي (١) :

بكى معوز من أن يضاف وطارق يشدّ من الجوع الإزارُ على الحشا
إلى ضوء نار يشتوي القدّ أهلها وقد يُكرم الأضياف والقَد يُشتوى

« وقد يُضيقون في شراب غير المجدوح والفظ في المغازي والأسفار . فيمدحون من أثر صاحبه في ذلك ، كما لا ينعون من أخذ حقه منه ألا وهو « ماء المصافنة » والمصافنة هي مقاسمة هذا الماء بعينه . وذلك أن الماء إذا نقص عن الري اقتسموه بالسواء . ولم يكن للرئيس وصاحب المرباع والصفى وفصول المقاسم فضل على أخسّ القوم . وهذا خلق عام ومكرمة عامة في الرؤساء (٢) » . قال الفرزدق (٣) :

فلما تصافنا الإداوة أجهشت إلى غصون العنبري الجراضم
على ساعة لو أن في القوم حاتمًا على جوده ضنّت به نفس حاتم
وفي المصافنة يقول الأسدي (٤) :

كان أطيّطًا يابنة القوم لم يُسبخ قلائصَ يحكيها الحنّي المنقح
ولم يسق قوما ما دُمير على الحصا صباب الأداوى والمطيات جُنح

كما يقول ابن جحوش في المصافنة :

ولما تعاورنا الإداوة أجهشت إلى الماء نفس العنبري الجراضم
وأثرته لما رأيتُ الذي به على النفس أخشى لاحقات الملاوم
فجاء يجمود له مثلُ رأسه ليشرّب حظ القوم بين الصرائم

هذه هي المصافنة في اللغة العربية . أما « المقلّة » فقد قالوا : إنها الحصاة إذا أُلقيت في الإناء وغمرها الماء ثم كانت نصيب أحدهم . ويقول الجاحظ : « وهذا الحرف سمعته من

(١) انظر ترجمته في ص ٢٩ .

(٢) التبخله : ص ٢١٨ ط . دار المعارف .

(٣) الفرزدق : هام بن غالب بن صعصعة من بني مجاشع بن دارم التميمي ، أحد أمراء الشعر في العصر الأموي . وأقربهم جميعاً . وله النقائض مع جرير . ولم يكن له سبق في المديح لاعترازه بقومه ونفسه (طبقات ابن سلام ٨٩) .

(٤) انظر ترجمته في ص (٤٣) من هذا الكتاب .

البغداديين ، ولم أسمعه من أصحابنا ، وقد برئت اليك منه^(١) .

ومن حديث الجاحظ هذا نستدل على أن للعرب علماً واسعاً في الطعام ، وقد أمدتهم اللغة العربية بطواعيتها . فانتسج صدرها . وطال باعها لاستيعاب كل ما يتعلق بأطعمة العرب ومسمياتها واشتقاقاتها ومناسباتها ، وما أطلق من أسماء على الأطعمة تبعاً لأوقات تناولها ، كما ألانت اللغة العربية الحرف واللفظ للتعبير عن نعوت الطعام ، وصفاته ، واختلافه حسب لونه وخشونته وفائدته .

ولما كان اللحم هو الغذاء الأول والأساسي في أغذية عرب الجاهلية ، فقد كثرت ألفاظ العربية الدالة على أسمائه وصفاته وطرق تقطيعه وأفضل أنواعه .

ولما كان الشواء أيضاً هو الطريقة البسيطة والسائدة في تحضير اللحم وتناوله ، فقد كثرت الألفاظ الدالة على الشواء وما يتعلق به من صفات الإنضاج وآلاته . هذا الى جانب لغة الطبخ وتوسعها وكثرة المفردات الدالة على أسماء الأطعمة بعد معالجتها ، وما كان يلزم تلك المعالجة من أدوات وآلات .

فالتعام اسم جامع لكل ما يؤكل ، وقد يقع على المشروب وقد غلب على البر والخبز وما قرب منه . ثم أطلق على كل مأكول . والجمع أطعمة ، وجمع الجمع أطعمات . ونقول : طعمه طعاماً ، وطعماً وأطعم غيره . ويقال : رجل طاعم أي حسن الحال في المطعم . وقد قال الحطيمه يهجو الزبرقان بن بدر :

دع المكارم لانرحل لبغيتها واقعد فإنك أتت الطاعم الكاسي

والطعم : الأكل . والطعم : ما أكل وما أُلقي للظير من الحب . والطعم : الأكلة والجمع طعم وأنشد الشاعر :

« نرجو الاله ونرجو البير والطعما »

والطعمة : الدعوة الى الطعام . ورجل مطعم : يطعم الناس وامرأة مطعام . حيث يستوي فيها المذكر والمؤنث . وطعم الشيء حلاوته ومرارته وما بينهما ، والجمع طعموم وقد طعمته طعاماً : أي ذقته . وطعمت الشيء : ذقته على كره .

(١) البغلاء : ص ٢١٩ .

ومن أمثال العرب « تَطْعَمُ تَطْعَمُ » أي ذق تشته .

ويسمى « الطعام » العيش في لغة اليمن . أما « الزاد » فهو طعام السفر والحضر والجمع « أزواد » وفعله « تزود » أي اتخذ زاداً ، و « المزود » هو وعاء الزاد . وفي القرآن الكريم « وتزودوا فإن خير الزاد التقوى » . وابن دريد يسمى الدواء طعاماً^(١) ، لأن العرب كانوا يتداون بالأطعمة المختلفة .

وفي بحر هذا العلم الواسع نجد أن أسماء الطعام تختلف باختلاف المناسبة التي يقدم فيها :

فطعام العرس : هو طعام الابتناء . والجمع أعراس وعُرُسات . كما يسمى العرب الطعام الذي يصنع في العرس : « وليمة » ، أما الذي يصنع عند الإملاك فزير « النقيعة » كما أطلقت الكلمة على الطعام الذي يصنعه الرجل عند قدومه من السفر ومنه قول الشاعر :

إننا لنضرب بالصوارم هامهم ضرب القدار نقيعة القدام^(٢)

والنقع : طعام المأتم . وعلى هذا الوجه قول عمر رضي الله عنه « ما لم يكن نقع ولا لقلقة^(٣) ».

ويقال لطعام الإملاك : « الشُّندُخِي » ، والشُّندُخِي رهو مشتق من قولهم فرس شُندُخ أي يتقدم الخيل في سيره . فأرادوا أن هذا الطعام يتقدم العرس .

والوكيره : هي الطعام الذي يصنع عند البناء بينه الرجل وبينه وفعله : وكَرَتْ .

والإعذار : هو الطعام الذي يصنع عند الختان وفعله أعذَرْتُ .

وأصل الإعذار الختان ثم أطلق على الطعام الذي يصنع في هذه المناسبة .

والحرس : هو الطعام الذي يصنع عند الولادة . وما تَطْعَمُهُ النساء من الطعام فهو « الحُرْسَة » وقد حُرِسَتْ وحرَّسَتْ عزيزاً . نفس بعض نساء العرب ولا أحد

(١) المحمص ابن سيمة : ج ٤ - ص ١٢٠ ط : بولاق سنة ١٣١٧ هـ .

(٢) أقدار : الجزار ، والقدام ج قادم وقيل هو الملك . (انظر المحمص : لابن سيده ص ١٢٠) .

(٣) انقع : أصوات الحدود إذا ضربت ، أو هوشق الجيب ، أو وضع التراب على الرأس لأن النقع هو الفبار .

عندها يجرسها فقامت وصنعت لنفسها خُرْسَةً ثم قالت « يانفس تجرسي
لاجرس لك » فأصبحت مثلاً للوحيد الذي لا يملك من يعينه في أعماله .

والقَرَعَ : طعام يصنع عند نتاج الابل كالخُرْس عند الولادة .

السفرة : طعام المسافر .

الوضيمة : طعام المأتم .

الدَّعوة : والدَّعوة والمدعاة : ما دعي اليه من الطعام . وقالوا الدعوة بفتح الدال
للطعام وبكسره لادعاء النسب .

ومأدبة ومأدبة : كل طعام صنع لدعوة . ومنه الحديث الشريف : « ان هذا القرآن مأدبة
الله فتعلموا مأدبة الله » .

وقالوا المأدبة كما قالوا المدعاة . وهي الأدبة أيضاً .

السمعة : ما سُمع به من طعام وغيره .

الانتقار ، والنقرى : أن يخص بدعوته فلاناً وفلاناً وهذا عيب ومنه نقرتُ باسمه أي
سميته من بينهم .

الحقلى : أن يدعو الجماعة . وقد عيبت الدعوة الأولى واستحسنّت الدعوة الثانية
كقول الشاعر مفتخراً :

نحن في المشاة ندعو الحقلى لا نرى الآدب فينا ينتقلى^(١)

خلّ وخلل في دعائه : أي خص بعضهم دون بعض .

والطعام يختلف باختلاف وقت تناوله . لذلك اختلفت أسماءه وتعددت
تبعاً لذلك .

فالسلفة : هو الطعام الذي يتعلل به من قبل الغداء . كما يطلق اللفظ على ماتدخره

(١) انظر البيت في ص : (٦٣) من هذا الفصل .

المرأة لتقدمه الى من زارها فتتحفه به .

العُلقة والعلاق : هو الطعام الذي يتبلغ به الى وقت الغداء .

اللَّهُنَّة : كالسلفة ويقال : لَهْتُ لهم اللَّهُنَّة أي هَيَّأْتُ لهم .

واللُّهْنَةُ أيضاً ما يهديه الرجل عنده ما يقدم من سفر . ويقال « لَهْنُونَا مَّا عِنْدَكُمْ
« أَيْ أَعْطُونَا » .

ويقال « لَهَجْتُ الطعام » و « لَهَوَجْتُ الشَّوَاء » وهي من السرعة والتعجيل .

ومنه قول الشاعر :

وكنْتُ إِذَا لَاقَيْتُهَا كَانَ سِرِّيَّنا وَمَا بَيْنَنَا مِثْلُ الشَّوَاءِ الْمُلهَوْجِ

الْوِكَاثُ وَالْوُكَاثُ : ما يستعجل به الغداء . وقد استوكَّثْنَا أي استعجلنا شيئاً نبلغ به الغداء .

الغُدَاءُ : طعام الغدو والعشاء طعام العشي ، ورجل غَدِيَانٌ وعَشِيَانٌ أي قد تغدى
وتعشى .

الْفُحَيْمَاءُ : طعام اختلاط الظلمة ، ويسمى أيضاً الْعَتَمَةُ . وأصله البطء كقول الشاعر :

إِذَا مَا فَقدْتُمْ أَسودَ الْعَيْنِ كُنْتُمْ كَرَاماً وَأَنْتُمْ مَا أَقَامَ الْأَثَمُ^(١)
تَحَدَّثُ رَكْبَانُ الْحَجِيجِ بِلَوْمِكُمْ وَتَقْرِي بِهِ الضَّيْفُ اللَّقَاحُ الْعَوَاسِمُ

الكَرْزَمَةُ : أكل نصف النهار .

وللعرب أطعمة يؤثرون بها غيرهم على أنفسهم ومنها :

الْقَفْيُ : وهو الطعام الذي يكرمُ به الرجل والفعل قَفَوْتُهُ . أي قَدَمْتُ لَهُ هَذَا
الطعام : ومنه قول الشاعر :

لَيْسَ بِأَسْفَى وَلَا أَقْنَى وَلَا سَغِيلٌ يَسْقَى دَوَاءَ قَفْيٍ . السَّكْنُ مَرْبُوبٌ^(٢)

(١) أسود العين : جبل بالحجاز والمعنى أن الناس قد انخلوا لؤمكم سرراً . فهم يتحدثون به ويقولون عن احتلاب
اللقاح ، فيطرق الضيف وتكون خروجهما ملأى فتعجب فيقرى منها .

(٢) دواء القفي : أي اللبن لأنه دواء المرض . واللبن ليس بالقفي ولكنه رفع لسانه خص به .

والعُفَاوة : ما يرفع من المرق للإنسان . وفيه قول الشاعر :

وبات وليد الحمي طيان ساعبا وكاعبهم ذاتُ العُفَاوة أسغب

العُروادة : ما يعاد الى الرجل من الطعام فيُخصَّ به بعد فروغ القوم منه .

التعجيف : امساك النفس عن الطعام وهو يشتهي ليؤثر به جائعاً . ولا يكون التعجيف الا على الجوع :

لم يَغْدُها مد ولا نصيف ولا تُمِيرات ولا تعجيف

وفعله : عَجَفْتُ نفسي أعجفها عَجْفاً وعُجُوفاً .

والطعام يختلف باختلاف طعمه فهناك طعام لذيذ وآخر جَشِبَ خشن المأكل وآخر ناعم نافع . وباختلاف صفاته ونعوته اختلفت أساؤه في اللغة العربية .

فاللذيد : أو « لَذٌ » من الطعام وقد يقع على الشراب وعلى كل مُلْتَذٍ كما قالوا « اللذاذ واللذادة » : هو كل طعام طيب شهى .

المجهود : المُشْتَهَى من الطعام واللبن .

السيِّغ : ر اللبغ : أي الطعام الذي يسوغ في الحلق فهو سائغ لائغ .

ودهمت الطعام ودهقنته : جعلته لينة . وأصل الدهقنة الكيس^(١) .

وهأنسي الطعام وهنأتنيه العافية من الهناء ، والمهنا ما أُنْكَ في غير مشقة . وقد قال سيويه « هنيتاً مريئاً » أي ثبت لك هنيتاً ومريئاً . اتباع لأن من عادة العرب في كلامهم أن يجرؤا على الكلمة ما يجرؤوا على اختها التابعة لها . واستمرت الطعام : وجدته مريئاً .

هذا هو الطعام الهنيء اللذيذ أما الطعام الخشن فمن أسماؤه :

العقِص : طعام عقِص يشع يعسر ابتلاعه .

(١) أي المجرودة .

الْجَشَب : من الطعام : ما يكون واضح الجشابة والجشوبة أي خشن المأكَل .

الناجع : من الطعام النافع والمغذي . ويقال طعام نجيع وماء وشراب نجيع أيضاً .

العمش : من الطعام : ما يكون فيه صلاح للبدن . وطعام عمش أي موافق للجسم .
ويقال في الطعام الفاسد : « سَنَخ وزَنَخ » أي تغيّر . ويقال في طعامه
« شُخْريرة » وهي الريح ، وفيه « شُمَازِيزَة » من اشْمَازَزَتْ .

أما الطعام الذي يتخذ من اللحم سواء كان مجفّقاً أو مطبوخاً ، فله أسماء كثيرة في
اللغة العربية . قد ذكرت بعضاً منها في الحديث عن طعام الجاهلية والبداءة
ومن ذلك^(١) :

الوشيقة ، والصفيف^(٢) والشواء والربيكة والبيسة والبكيلة^(٣) والبكالة
والعيثة والبعث والعليث والفريقة والمريسة والعصيدة واللفيفة^(٤) وغيرها
من ألوان الطعام أيضاً .

الْوَزِيم : من اللحم المجفف . وقد أنشد الأصمعي :

فَتُشِيعَ مَجْلِسَ الْحَيْسَنِ لِحِمّاً وَتُبْقِيَ لِلْإِمَاءِ مِنَ الْوَزِيمِ

والتمير للحم : أن يقطع صغاراً ثم يجفف .

العقيسير : لحم يجفف على الرمل في الشمس .

الشاسف والشسيف من اللحم : هو الذي يمس ولا تزال فيه نُدُوَة . أما إذا ذهب هذه
النُدُوَة فنقول « قَبَّ اللحم يقب قبواً » .

(١) أنظر ص (٣٣) وما بعدها فقد ذكرت فيه هذه الأطعمة وصفاتها .

(٢) الوشيقة فصلها وشقت ، أتق وشقا . وفي الصفيف : يقال صففته أصغه صفّاً .

(٣) والفعل من الربيكة : ربيكته ، أربيكه ، ربيكا ، والبيسة : بيسته ، أبسه ، بسأ . ومن البكالة : بكالته ، أبكاله ، بكلا .

(٤) الفريقة : طعام يعمل من اللبن . المريسة سميت بذلك لأنها تهرس . والعصيدة لأنها تمصّد أي تلوى ، واللفيفة سميت بهذا لأنها تلفت .

القصيد : اللحم اليابس وفيه أنشد :

وإذا القوم كان زادهم اللحم — م قصيداً فيه وغير قصيد
أي يابس ورطب .

الجُيْجُبة : كرش البعير يغدل بالماء والملح ثم يُشْرَحُ أعلاها ثم ينفخونها ويحشونها بالشجر أو يعر الابل اليابس ثم تعلق حتى تضربها الريح وتجف . ثم يأخذون اللحم فيقدونه ويحعلونه على حبال حتى يذبل ذبله ويذهب ماؤه . وكذلك يفعلون بالشحم ثم يطبخون لحماً بشحمها جميعاً ، ثم يفرغونه في القصاع حتى يبرد ويصفون الاهالة على حدة فإذا برد كثبوا اللحم والشحم في الجُيْجُبة وصبوا عليه الودك ، ثم برّدوه حتى يجمد ويصير كاللحجر ثم يلقي في جوالق ويسر من الحر لئلا يفسد فيأكلون منه جامداً . ومن شاء أذاب منه على القرص .

الإرة : لحم يطبخ في الكرش .

المُسلام : طعام يتخذ من لحم عجلة يجلدها .

وطبخ اللحم هو إنضاجه . فيقال طبخته فأنطبخ واطبخ والطبخ والقدير سواء . وقيل القدير ما كان بفضي والطبخ ما لم يفتح^(١) .

وقد أطحبنا : اتخذنا طبيعاً واقتدرنا : اتخذنا قديراً . وقد يكون الإطباخ شيواً واقتداراً .

المِطْبَخ : آلة الطبخ . والطباخ : مالمج الطبخ وحرفته الطباخة . وقالوا المِطْبَخ كما قالوا المِرْبَد فلم يأتوا به على الفعل تشبيهاً له بالمِرْبَد لأنه تخفيف والطبخ كذلك .

والطهي : هو الطبخ فيقال طهيت اللحم وطهوته وأطهاته بمعنى طبخته . وطهوا وطهياً وطهوياً وطهياً وطهياً . والاسم الطهي . وفي الحديث

(١) يفتح : الفتح : التوايل ، ويفتح القدر ، يفتح فيه التوايل .

« فما كان طهوي اذن » أي عملي ، فالطهو صناعة وعمل .

التشيسيل : ما طبخ من اللحم بغير تابل .

الشَبَارِق : الألوان من اللحم المطبوخة (فارسي معرَّب) .

ويقال ذبأت اللحم إذا أنضجته حتى يسقط عن عظمه .

الحضيعة : طعام يتخذ من اللحم بالشام .

والقِلَيْتَة : مرقة من أكباد الجزور ولحومها . وقد قليتُها قلياً : أنضجتها في القلاة .

والقَلَاءُ : الذي حرفته القلي ، والقَلَاءَة : الموضع الذي تتخذ فيه المقالي .

الطاجرين : اللحم المقلَى . (وهو فارسي) .

الكباب : الطباهِجَة .

وإذا لم يُقَدَّر اللحم أو يُطَبَّخ يجعله العراب شواء .

والشَّواء : من شويت اللحم فانشوى واشتوى . واشتوى القوم : اتحلوا شواء على نحو

أطبخوا ، واذبحوا . ويقال شويت اللحم فانشوى ولا يقال اشتوى انما

« المُشْتَوِي » . وشويت القوم وأشويتهم : أطعمتهم شواء . وشويته

لحماً أي أعطيته إياه . واعطني شيوايتي أي قطعة من اللحم يشويها .

والشواية : الشيء الصغير يؤخذ من الكبير كالقطة من الشاة ، وشواية

الحبز : القرص .

الحُسَّاس : من اللحم وحششته أي جعلته على الجمر . وقيل هو أن يقشر عنه الرماد

بعد ما يخرج من الجمر .

المعرَّص : من اللحم ، أو لحم معرَّص : رديء النضج مُرَمَّد . فإن أدخلته النار ولم

تبالغ في نضجه قلت « ضهيته » .

فالمضهَّب : المشوي على الضهَب : وهي حجارة مُحَمَّاة .

المُصَهَّب : بصاد غير معجمه هو صفيف الشواء من اللحم المختلط بالشحم وهو يابس .

وقد أنشد :

ولا جاءها القناص بالصيد غُدوةً ولا أكلت لحمَ البصيف المصهَّب

والأنبض : الذي لم ينضج من الشواء وفعله آنَضَّهُ .

المهرَّد : اللحم الناضج والمُتهوَّج من هَوَّجَت اللحم إذا لم تنعم شَبَّته . وقد هَرَّدْتُهُ وهَرَّدَهُ . وهَرَّدَهُ . بمعنى أنضجته .

والمهراً : مثله وفعله هَرَّتْ اللحم هَرَواً وهريته هَرِيّاً بمعنى أنضجته .

والخميطة : من أخمطه خمطاً وخميطةً أي شويته . والخميطة من الجلدي هو المشوي بجلده . وسمطت الجلدي سمطاً : سلخته ، والسميط والمسموط هو الذي قد نزع شعره أو صوفه ولم يُشَوَّ بعد . فإن شويته حتى يبس فهو «كشي» ، وقد كَشَّأْتُهُ ، وأَكَشَّأْتُهُ وتكشَّأْتُهُ بمعنى وَزَّأْتُهُ وقد مرت بنا .

المَقْفُود : من اللحم هو الذي يدفن في الجمر والمِقْفَاد : السَفُود .

المَصْلِيَّ : المشوي في التنور معلقاً في السَفُود . وجاء في الحديث : « أهديت الى رسول الله صلى الله عليه وسلم شاةً مُصْلِيَّةً » .

الحنيزد : الشواء لم يبالغ في نضجه . وقيل هو الشواء المغموم الذي يخبز ، أي يتغير ، وقيل أيضاً الحنيزد هو أن يؤخذ اللحم فيقطع أعضاء وينصب له صفيح الحجارة فيقابل ، ويكون ارتفاعه ذراعاً وعرضه أكثر من ذراعين في مثلهما ، ويعمل له بابان ثم يوقد في الصفاق بالخطب ، فإذا حميت واشتد حرها وذهب كل دخان فيها ولهب أدخل فيه اللحم وأغلق البابان بصفيحتين قد كانتا قد قدرتا للبابين ثم ضُربتَا بالطين وتكون الشاة قد ادققت ادقواء شديداً بالتراب ، فترك في النار ساعة ثم تخرج كأنها البُسر^(١) قد تبرأ العظم من اللحم من شدة نضجه .

(١) البسر : بضم الباء : واحدتها « بسة » التنور إذا لون ولم ينضج ، والبسر : الغض من كل شيء ، والبسر : يفتح الباء : الماء البارد .

والخنذ أيضاً أن تؤخذ الشاة فتقطع ثم تجعل في كرشها ، ويلقى مع كل قطعة في الكرش ، رضة ، وربما جعل في الكرش قدحاً من لبن حامض أو ماء ليكون أسلم للكرش من أن تنقد^(١) ثم يخلها بخلال ، وقد حفر لها بؤرة أحماها بها فيلقى الكرش في البؤرة ، وتغطى ساعة ، ثم تخرج وقد أخذت من النضج حاجتها . والخنيد أيضاً هو اللحم الذي تُلقي فوقه الحجارة المحمأة لتنضجه .

والمرضوف من الشواء : هو المشوي على الرّصف وهي حجارة تحمى بالنار . ولبن رضيع أي مصبوب على الرّصف^(٢) .

ورمضت الشاة أرمضتها رمضاً هو أن تؤقد على الرّصف ، ثم تشق الشاة شقاً وعليها جلدها ، ثم تكسر ضلوعها من باطن لتطمئن على الأرض وتحتها الرّصف وفوقها الملة وقد أوقد عليها . فإذا نضجت قشروا جلدها وأكلوها .

ويقال ترمّد اللحم إذا ساء عمله . وترمّله إذا لم ينضجه ولم ينفضه من الرماد وغيره . وعكسها شاط الشيء وأشطته وشبطته شيطاً وشياطة وشيطوطة بمعنى احترق .

شواء مرّعبل : أي مقطّع وشواء مُحاش : إذا أحرق .

لحم سلفند وملقوس وملهوج : إذا كان أحمر لم ينضج ، كما قيل الملهوج يكون في الشواء والطبخ الذي لم يبلغ في نضجه وقد مرّ سابقاً .

وشواء مَعْبَلَس : إذا أكل بالسمن .

والصلائق : اللحم المشوي المنضج وقيل الرقاق من الخبز . وفي حديث عمر رضي الله عنه « لو شئتُ أمرت بصلائق وصيناب » .

(١) أي تقطع .

(٢) الرصف : واحد رصف وهي الحجارة المحمأة واللبن الذي يشوى بالرضفة : أي الذي طرحت فيه الحجارة المحمأة .

ويقال « زَبَيْتَ اللحم » وغيره أي ألقيته في « الرُبْية » وهي الحفيرة مخفر
ويشتوى فيها اللحم ويخبز .

وافرنجج اللحم : تشيط من أعلاه ولم يشوي . واللحمُ المعرَّص الذي يشتوى على الرماد فلا
يستئم نضجه . فإذا غيَّب في الحمرة فهو مملول ومليل ومكثته ملاً ،
ويقال هذا أيضاً في الخبز والملة^(١) .

النضاضض : صوت نشيش اللحم عندما يشوى على الرَضْف .

القَشْم : اللحم والشحم اذا نضج واحمرَّ فسال ودَكَّه^(٢) والواحدة قَشْمَةٌ .

الحَضِيل : شواء رطب جيد الإنضاج .

الرَّجِيع : الشواء يسخن ثانية .

ويقال « افرنجج الحَمَل » اذا شوى ويبست أعاليه .

ومن الشواء أيضاً « القصيد » وهو دم كان يوضع في الجاهلية في معى ويشوى .
وكان العرب بعد نحر الابل أو ذبح الشاة يقطعون اللحم قطعاً مختلفة الحجم ،
متباينة في الشكل لذا قالوا :

الحِذْيَةُ والحِزَّةُ والفِلْدَةُ لكل ما قطع طولاً من اللحم . والحِذْيَةُ أيضاً القطعة
الصغيرة . و « الحِزَّة » القطعة من الكبد والفِلْدُ ، ولا يكون الفِلْدُ الا للبعير .

والمُتَحَب : قطع اللحم طولاً . والمُتَحَب : المنقطع .

والبَضِيع : اللحم من بَضَعَ اللحم ، يبيضه بضعاً إذا قطعه وفرَّقَه .

المبصرة : بضعة من اللحم لاعظم فيها . وقد هبرته أميره أي قطعه قطعاً كبيراً .
ويقال قطعت اللحم رؤبة رؤبة : أي قطعة قطعة .

(١) الملة : الرماد الحار .

(٢) الدك : البس من الشحم واللحم .

و يقال للبضمة الصغيرة « وَذَرَّة » فإذا كانت أكبر من ذلك فهي « بضمة »
فإذا كانت أكبر فهي « هَبْرة » .

و « النُّخْعة » من اللحم و « المُرْعة » هي القطعة .

و « الشَّرْحة والشَّرِيحة » هي اللحمة المرققة . و « الحَصِيلَة » لحم الفخذين
والعضدين والفراعين .

ولحم مشنق: أي مقطع ، وهو مأخوذ من أشناق الدبة .

ولحم مُرْعَبَل: أي مقطع .

الوَصَم : كل شيء وقيت به اللحم من الأرض وجمعها : الأوصام . ومنه قولهم
« ان العين تدني الرجال من أكفانها والابل من أوصامها » .

والقَنْتَار والقَنْتَارَة : الخشبة يعلّق عليها القصاب اللحم . وهي ليست من كلام العرب .
وفي طبخ القدور وصنع الأطعمة وعلاجها وتأليفها ثروة لفظية واسعة ذات
دلالة واضحة على ما كان للعرب من ممارسة لآبأس بها في هذه الصنعة
فمن ذلك :

الطَّبِخ ، والطَّبَاخة وهو ما فار من رَغْوَة القدر . والمِطْبِخ هو الموضع
الذي يطبخ فيه وقد وردت اللفظة سابقاً .

وَأَمْرَقْتُ الطعام وَمَرَقْتُهُ وَأَمْرُقُهُ وَأَمْرُقُهُ : أَكثَرْتُ مَرَقَهُ . وهو المَرَق وواحدته
« مرقة » .

زَعَقْتُ القدر زَعْقاً وَأَزَعَقْتُهَا وطعام زُعَاق : أي مرّاً لا يطاق طعمه . فإذا جعلت التوابل
في القدر قلت « تَوَبَّلْتُهَا » و « قَرَحْتُهَا » و « بَزَّرْتُهَا » وفَحَّيْتُهَا من
التوابل والأقحاج والأبزار والأفحاء . واحدها تابّل ، وقَرَحَ وبَزَرَ
وفحأ^(١) .

(١) يزر ويذر ويفتح الباب وكسرها . وفحأ وفحأ يفتح الفاء وكسرها . والفحأ : الأبزار اليابسة - والفحأ : بالكسر
قيل أيضاً هي ما انضمر من الأبزار .

ويقال « هذه قدر تسع شاة بشمطها » أي بتوابلها . كما يقال : « أكل شاة مصليّة بشمطها وشماطها » أي بمأدما من الخبز والصباغ .

قتار اللحم : ربحه : وقتر اللحم يقتر إذا ارتفع قتاره .

الأنقيسة : ما يوضع عليه القدر للطبخ . وإذا وضع القدر على الأثافي نقول « نقيتها » و « أنقيتها » .

والشُمع : الأثافي التي تغير لونها .

ونشيش اللحم : غليانه في القدر ، وفعله نششته .

وإذا خلطت مواد غذائية متعددة نتج عنها طعام مركب . وقد اتخذت هذه الألوان من الطعام أسماء كثيرة جاء معظمها على وزن « فعيلة » بمعنى « مفعول » « فالبسيسة » مثلاً في معنى « مبسوسة » وكلها مطبوخ ملتوت ، أو ملبون ، أو متمور ، أو مسمون ، أو معسول ، والجنس الغالب العام لها جميعاً قولنا « مخلوط » . ودخلت « الهاء » للمبالغة . وإلى جانب الألوان التي ذكرناها سابقاً هناك أنواع أخرى من الطعام المطبوخ منها :

الضبيية : سمن ورُب يجعل للصبى في العُكّة يُطعمه ولذا يقال « ضبيوا لصبيكم » .

البُرْبور : الجشيش من البُر .

العبشة : الأقيط يفرغ رطبُه حين يُطبخ على جافة فيخلط به ، أو هو الأقيط يُدق بالتمر ثم يؤكل ويشرب ، وقيل العبشة هي المصل .

الخشب : الخلط والانتقاء .

الشَمَاج : شبه قُرص غلاظ من : شمع الأرز والشعير ونحوهما إذا خبز منهما . وشمجت الشيء أشمجه شمجاً ، خلطته .

الفريقة : شيء يعمل من البُر ويخلط فيه أشياء للنفساء .

الفيرة والقواراة : حلبة وتعر يطبخ للمريض أو النفساء .

السَّرْبَطَاءُ : حساء شبيه بالحريرة أو نحوها أو الحساء من الدسم والدقيق . كما قيل
هي حساء شبيه بالحريرة أو نحوها .

والثَّرْطُطَةُ : الحساء الرقيق .

الآصِيَّة : طعام كالحساء يصنع بالتمر . وأنشد :

« والأثر والصَّرب معاً كالآصِيَّة »

الوَجِيَّة : التمر يُدق حتى يخرج نواه ثم يبل بلبن أو سمن حتى يتدنَّ ويلزم بعضه
بعضاً فيؤكل والوجيَّة أيضاً : جراد يدق ثم يلت بسمن أو زيت فيؤكل .

الغَزِيرَةُ : مرقة ، تصفى بِلَالَةِ النخالة ثم تطبخ . تسميه الفرس « سيوساب » . كما
قيل هي أن ينصب القدر بلحم يقطع صغاراً على ماء كثير ، فإذا نضج ذر
عليه الدقيق . فإن لم يكن فيه لحم فهي « عصيدة » ولا تكون الغزيرة إلا
وفيها اللحم .

اللهبْدَةُ : الرخوة من العصائد ليست بحساء يحشى ولا غليظة فتلقم .

الخطِيفَةُ : الدقيق يذر على اللبن ثم يطبخ فيلعه الناس لعناً .

النَجِيرَةُ : ماء وطحين يطبخ ، وقيل هو لبن حليب ، يجعل عليه سمن .

الحَضِيْمَةُ : حنطة تؤخذ فتتقى وتطيب ثم تجعل في القدر ويصب عليها الماء فتطبخ حتى
تنضج .

الوَهِيَّة : جراد يطبخ ثم يجفف ثم يدق فيقمح أو ييكل ، أي يخلط بدسم .

الأَخِيخَةُ : دقيق يصب عليه ماء ويرق بزيت أو سمن ويشرب ولا يكون إلا رقيقاً
وفيه قول الشاعر :

تصفر في أعظمة المُخَيخَةِ تجشؤ الشيخ عن الأخيخَةِ^(١)

(١) لقد شبه صوت معه النظام اتى فيها المخ بجشاء الشيخ لأنه سترخي الحنك والهوات ، وليس بلغائه صوت .

والوليفة : طعام يتخذ من دقيق وسمن ولبن .

والعجوة : دقيق يعجن بسمن ثم يشوى .

القوسة : زبد ورطوب .

والألوفة : كل ما لين من الطعام وفي الحديث « لا آكل الا ما لوق لي » .

والغذيرة : دقيق يحلب عليه لبن ويحمى بالرّصف .

الصقّل : الثمر اليابس ينقع في اللبن الحليب وفيه قوهم :

« ترى لهم حول الصقّل عيّره »

الدّبّوس : خلاص الثمر يلقي في مسلا السى فيذوب فيه وهي مطيبة للسنن .

العَمَص : ضرب من الطعام : يقال « عَمَصْتُ العامِصَ وَأَمَصْتُ الْأَمَصَ » وهي كلمة تجرى على السنة العامة . وليست فصيحة .

العويشة : قرص يعالج من البقلة الحمقاء بزيت .

الخرّديق : طعام يعمل شبيه بالحساء والخزيرة .

والوزين : حب الحنظل المطحون يبل باللبن فيؤكل وفيه يقول الشاعر :

إذا قلَّ العُنَانُ وصار يوماً خبيثةً يبتّ ذي الشرف الوزين^(١)

هذا كله غيض من فيض ذكرته على سبيل المثال لا الحصر ، ومن أراد زيادة فليعد الى معاجم اللغة ومفرداتها . والى كتب الأدب والأخبار والسير . ولعلّ كتاب المخصص لابن سيدة^(٢) هو خير كتاب جامع لمفردات اللغة العربية التي جاءت في الأطعمة وأنواعها وأسمائها وعلم العرب فيها .

ولن نتوسع أكثر في بحر هذا العلم ، بل ننتقل الى الحديث عن أطعمة العرب في عصر الرسول والخلفاء الراشدين . وما أصابها من التطور بعد أن اتسعت الفتوحات الاسلامية وامتدت رقعة البلاد واختلط العرب بأقوام البلاد المفتوحة .



(١) المخصص لابن سيدة : ج ٤ - ص ١٢١ وما بعدها . (٢) المخصص لابن سيدة - الجزء الرابع والخامس .



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

الفصل الثاني

الطعمة في عصر الرسول وصدر الاسلام

كانت معيشة العرب في عصر الرسول والخلفاء الراشدين غاية في البساطة ، بعيدة عن التكلف ، فهم لم ينتقلوا من حياة الصحراء والبداءة الى حياة الترف والنعيم دفعة واحدة ، بل ظلوا أقرب الى البداءة والتقشف يكتفون من عيشهم باليسير . ولم يأخذوا بأساليب الحضارة إلا عندما خرجوا فاتحين واختلطوا بالأقوام التي صادفوها في البلاد المفتوحة من روم وفرنس وهنود وغيرهم . فقلدوهم في أكثر العادات الاجتماعية ولاسيما في ملابسهم ومطعمهم ومشربهم .

وقد رأينا في الحديث عن أطعمة العرب قبل الاسلام أنها كانت ساذجة قليلة محدودة ، كانوا يكتفون بالقليل من الطعام الذي لا يماز لوناً أو لونين والذي لا يدخل في تركيبه إلا مواد غذائية بسيطة تمزج دون تفنن أو تصنع في طبائحتها أو تحضيرها .

ورأينا أن اللبن والتمر كانا خير أدمهم ومنهما تتركب أجود الأطعمة التي عرفوها ، اللهم إلا بعض الأطعمة التي يدخل في تركيبها اللحوم والسمن على نسب مختلفة والتي عني بها سكان المدن واقتنوا في طهيها دون سكان البوادي .

الاسلام أباح الطيبات :

لم تختلف حياة الرسول والصحابة والخلفاء الراشدين من بعده عما كانت عليه قبل الاسلام من حيث البساطة والخشونة والتقشف . زد على ذلك ما زرعه الاسلام في نفوسهم من القناعة والزهد . والانشغال بأمور الدين عن أمور الدنيا ثم ما كان من انصرافهم وانشغالهم

بافتوحات ونشر الدين الاسلامي مما لم يدع لهم مجالاً لتطوير أساليب حياتهم : كما صرفهم عن التفكير في شؤون طعامهم ومشربهم وملبسهم .

وقد أحل الدين الاسلامي الخفيف للعرب والمسلمين الطيبات من المأكول وأباح لهم التمتع بها عندما يخاطبهم بقوله تعالى « يا أيها الرسل كلوا من الطيبات واعملوا صالحاً »^(١) . وكذلك في قوله : « فكلوا مما رزقكم الله حلالاً طيباً »^(٢) كما قال سبحانه وتعالى : « كلوا واشربوا هنيئاً بما كنتم تعملون »^(٣) . وقوله « قل من حرم زينة الله التي أخرج لعباده والطيبات من الرزق »^(٤) .

فالاسلام أباح لهم كثيراً من اللذات ولم يحظر عليهم أن ينالوا منها بل جعلها حلالاً لهم في حين حرم عليهم الاسراف فيها والانغماس بها .

وقد كانوا يقولون إن ملاذ الدنيا ستة أقسام : المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والسموع . وأفضل هذه الأقسام وأهمها المأكول ، إذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة ، ولا سبيل الى استعمال غيره الا بالصحة التي هي معين عليها .

وقد قال بعض الحكماء : « أربعة تجمع الحسنى وتكمل النعمى : دين قوي ، وسمي زكي ، وطعام مري ، وشراب هني » فدل على أنه لا بأس بالتلذذ في الأطعمة والتخصص بها^(٥) .

زهد النبي والصحابة في الطعام :

ومع أن الاسلام كما رأينا لم يحظر على المسلمين التأني في المأكول والاهتمام بها والانصراف اليها الا أن النبي (ص) وكثيراً من الصحابة كانوا يُقلُّون من الطعام لانقصر أو شح ولكن زهداً في الدنيا ، وانصرافاً عنها : وتواضعاً وبعداً عن العظمة ، وصلف الملوك . فقد روي عنه صلى الله عليه وسلم قوله : « وما أنا إلا ابن امرأة كانت تأكل

(١) الآية من سورة : « المؤمنون » - ٥١ مكية .

(٢) الآية من سورة : « النحل » - ١١٤ مكية .

(٣) الآية من سورة : « الطور » - ١٩ مكية .

(٤) الآية من سورة : « الانعام » - ٣٢ مكية .

(٥) مقدمة البخاري : ص ١٠ - محمد عبد الكريم البخاري : كتاب الطبخ طبة الموصل سنة ١٩٣٤ .

القديد^(١) . وروي عن عائشة رضي الله عنها أنها قالت : « ما شيع عليه الصلاة والسلام ثلاثة أيام تباعاً من خبز حتى مضى لسبيله » . وكانوا إذا أكلوا لا يملأون بطونهم لأن الإنسان في رأيهم لم يخلق ليأكل وإنما خلق ليعيش . ويؤدي واجبات أسى من أن ينصرف الى ملاذ الحياة ومتعها . وقد قال الرسول ص : « نحن قوم لا نأكل حتى نجوع وإذا أكلنا لا نشبع » . كما قال ص : « ما ملأ ابن آدم وعاء شراً من بطنه ، حسب ابن آدم بعض لقيمات يقمن صلبه » .

لذلك انصرف الرسول والصحابة معه عن التصنيع في المأكول والمشرب ، كما تجافوا عن أكل اللحوم ، فقد قال (ص) « اني لأكره البيت اللحم » . وقد قصد بهذا الحديث القوم الذين يكثرون من أكل اللحوم وربما قصد أيضاً البيت الذي يرد فيه ذكر الناس فيأكل بعضهم لحم أخيه بالنسيئة والغيبة .

وقد عرف الصحابة أضرار اللحوم ، واعتبروا الاعتقاد عليها والاكتثار منها نوعاً من الادمان على نحو ما يعتقده النباتيون اليوم . رأينا أن عمر بن الخطاب كان يقول « مدمن اللحم كدمن الخمر » . كما أن أبا موسى الأشعري تجافى أكل لحم الدجاج لأن العرب لم يعهدوا ذلك من قبل .

ولم يكن الخلفاء الراشدون أقل تقشفاً من رسول الله وصحابته . بل جعلوه قنوتهم وساروا على سنته (ص) في منهج حياتهم سواء في العبادة أو في أمور الدنيا ولا سيما فيما يتعلق بلذاتها وأفانينها . لقد زهدوا في الدنيا وابعادوا دنياهم كسباً للآخرة . وزانهم العقل والشجاعة ، فغضبوا في خباب الأرض ليحققوا نصراً شاعراً على دولتي الروم والفرس يصرعون حضارتهم ويدوسون عروشهم وينشرون دين الله ويجعلون كلمته هي العليا .

وقد بين صاحب القمخري مبلغ زهد الخلفاء الراشدين وتقشفهم واصفاً دولتهم في قولهم :

« اعلم أنها دولة لم تكن من طرز دول الدنيا ، وهي بالأمور النبوية والأحوال الأخروية أشبه والحق في هذا أن زيتها قد كان زي الأنبياء ، وهديها هدي الأولياء ، وفتوحها فتوح الملوك الكبار ، فأما زيتها فهو الخشونة في العيش ، والتقلل في المطعم والملبس ،

(١) بنت الشاطئ - أم النبي : ص ٥ - طبعة القاهرة سنة ١٩٥٨ .

كان أحدهم يمشي في الأسواق راجلاً ، وعليه القميص الخلق المرقوع الى نصف ساقه ، وفي رجله تاسومة وفي يده درة فمن وجد عليه حد استوفاه منه . وكان طعامهم من أدنى أطعمة فقراهم ، ضرب أمير المؤمنين علي عليه السلام المثل بالعسل والخبز النقي فقال في بعض كلامه : « ولو شئت لاهتديت الى مصفى العسل بلباب هذا البر » . واعلم أنهم لم يتقللوا في أطعمتهم وملبوسهم فقراً ولا عجزاً عن أفضل لباس وأشهى مطعم ولكنهم كانوا يفعلون ذلك مواساة لفقراء رعيّتهم وكسراً للنفس عن شهواتها ورياضة لها لتعتاد أفضل حالاتها ، وإلا كل واحد منهم كان صاحب ثروة ضخمة ونخل وحدائق وغير ذلك من الأسباب . ولكن أكثر خرجهم كان في وجوه البر والقرب ^(١) .

وعلى هذه الشاكلة عملوا بهدي القرآن وساروا على نهج الرسول الكريم متبعين في ذلك ضرباً من العدالة الاجتماعية في محيط هذه الأمة الجديدة . فكان الغني يردّ بعض ماله على الفقير وعلى الصالح العام للأمة لأنه لا يعيش لنفسه وحدها ، بل عليه أن يترابط مع أمته ترابطاً اجتماعياً واقتصادياً . لذلك اندفع كثير من الصحابة ينفقون أموالهم جميعها في سبيل الله ضارين عرض الحائط بلبذاتهم ومطالبهم الدنيوية .

ويؤثر عن الرسول (ص) أنه قال : « ما نفعي مال مثل ما نفعي مال أبي بكر » فقد نذر أبو بكر ماله لنصرة الدعوة المحمدية وإعلاء كلمة الله . كما اقتدى غيره من اغنياء الصحابة به ، فقد جهز عثمان جيش العُسرة في غزوة تبوك بتسعمائة وخمسين بغيراً ، وأتم الألف فرساً ^(٢) . وكثر مال عبد الرحمن بن عوف حتى قدم عليه في إحدى تجاراته سبعمائة راحلة تحمل القمح والدقيق والطعام ، فجعلها جميعها في سبيل الله ^(٣) . لقد جبلت أنفسهم على القناعة والسخاء ، فكانوا يكتفون من عيشهم بالزهد ويمجدون بأموالهم الوفيرة لنصرة الدين والانفاق على المجاهدين لئلا يشغلوا بأمور الدنيا وإرضاء شهوات النفس عن الجهاد في سبيل الله .

وقد شهد علماء الغرب بما اتصف به النبي الكريم من نبل وصفاء مما جعله يقنع من معيشته بالقليل الزهيد . ويقول فريثوف شليون (Frithof Schlion) المتخصص بشرح

(١) النخعي في الآداب السلطانية ص ٧٠ - ٧١ .

(٢) الاستيعاب : لابن عبد البر : ص ٤٨٨ : الطبعة الأولى .

(٣) سير أعلام النبلاء : للذهبي (ج ١ ، ص ٥٠) ، طبع دار المعارف .

العقائد الشرقية في كتابه « فهم الاسلام » في الحديث عن الرسول العظيم : « ويصح أن يقال أن روح النبي قد جبلت من النبل والصفاء ، وأولهما يجمع القوة والكرم ، وثانيهما يجمع القناعة والاستقامة . وقد كان مسلك النبي في طعامه ومنامه مسلك القانع القويم ، ومسلكه مع النساء مسلك الكرم والمرؤة^(١) » .

بركته (صلى الله عليه وسلم) :

لقد تجلت هذه الصفات منذ فتوته (ص) وكانت إحدى علامات النبوة كان (ص) في مباركا لا كالفيتان ، لقد خصه الله بأكرم الخصال فرباه بعنايته ورعاه برعايته ، فقال سبحانه : « ألم يجدك يتيما فآوى ، ووجدك ضالاً فهدى . ووجدك عائلاً فأغنى^(٢) » . لقد نشأ النبي الكريم في بيت عمه أبي طالب فعوضه بخنانه عطف الأب ومسح عنه برفق معاملته جراح اليتيم . فكان يحوطه بكرمه ويغمره بحبه ويفضله على أبنائه ويخصه بالطعام دونهم لما وجد فيه من الخير والبركة . وقد أسند الواقدي وغيره عن أبي عباس قال : « وكان أبو طالب يحب رسول الله (ص) حباً شديداً لا يحبه ولد له ، كان لا ينام إلا إلى جنبه ، ويخرج فيخرج معه ، وصُبَّ به أبو طالب صباية لم يصب مثلها بشيء قط . قال وكان أبو طالب يخصصه بالطعام وكان إذا أكل عيال أبو طالب جميعاً أو فرادى لم يشبعوا ، وإذا أكل معهم رسول الله (ص) شبعوا . فكان أبو طالب إذا أراد أن يغذيهم قال : كما أنتم — أي لا تأكلوا — حتى يأتي ولدي محمد . فيأتي رسول الله (ص) فيأكل معهم . فكانوا يُفَضِّلُون من طعامهم ، وإذا كان لبناً شرب أولهم ثم يشربون فيردون كلهم من قعبٍ إناء واحد فيقول أبو طالب : « انك يا محمد لمبارك^(٣) » . لقد باركه الله وهو صبي لم يبلغ بعد الرسالة وأفاض عليه اليمن والبركة بعد الدعوة . فكان الناس يلجؤون إليه . ويدعونهم إلى طعامهم ليبارك الله لهم فيه .

فقد روى عن ابن اسحق قال : « ان رسول الله (ص) أتى بطعام خبز ولحم فقال : « ناولني النراع » فنوول ذراعاً فأكله ، ثم قال : « ناولني النراع » . فنوول ذراعاً فأكله ، ثم قال : « ناولني النراع » فقال يارسول الله انما هما ذراعان فقال (ص) : « وأينك لو سكنت ما زلتُ أناولُ منها ذراعاً مادعوتُ به » .

(١) الاسلام دعوة عالمية : عباس محمد اتقناد ، ص ١١٥ .

(٢) الآية من سورة الفصى ، ٦ مكية .

(٣) البداية : ج ٢ - ص ٢٨٢ ، شرح المواهب ج ١ - ص ١٨٩ .

وما يدل أيضاً على بركته (ص) ما جاء في صحيح مسلم وغيره عن جابر رضي الله عنه ، أن أم مالك الانصارية كانت تهدي النبي (ص) من عكة لها سمناً ، فيأيتها بنوها فيسألونها الأدم - أي السمن - وليس عندهم شيء ، فتعتمد الى الظرف الذي كانت تهدي منه السمن فتجد فيه سمناً فما زال يقيم لها أدم^(١) بيبتها حتى عصرتة . أي عصرت الظرف فتفخذ السمن . فأنت النبي (ص) فقال لها : « أعصرتيها ؟ » قالت نعم فقال : (ص) « لو تركيتها ما زال قائماً » يعني السمن .

وروى مسلم عن جابر رضي الله عنه أن رجلاً من أهل البادية أتى النبي (ص) يستطعمه ، فأطعمه شطر وسق من شعير . فما زال يأكل منه وامرأته وضيئها حتى كاله . فأنت النبي فأخبره فقال له : « لو لم تكله لأكتم منه وأقام لكم » .

لقد جعل الله طعامه (ص) مباركاً لا ينضب ما أكل منه . وما أن يمد يده الى لون من هذا الطعام حتى يضاعفه الله أياً كان نوعه . فقد حدثنا جابر رضي الله عنه أنهم كانوا يحفرون يوم الخندق فحضرت لهم كدبة^(٢) شديدة فأخبروا رسول الله (ص) بذلك فقام الرسول ويطنه معصوب بحجر اذ لبث وأصحابه ثلاثة أيام لا يذوقون ذواقاً ، فأخذ الرسول الميعول فضرب فعاد كتيلاً أهيل^(٣) أو أهيم . ويتابع جابر حديثه فيقول : « فقلت يا رسول الله ائذن لي إلى البيت ، فقلت لامرأتي : رأيت بالنبي صلى الله عليه وسلم شيئاً ما في ذلك صبراً أفعدك شيء ؟ فقالت : عندي شعير وعنقاق^(٤) . فذبحت العناق وطحنت الشعير حتى جعلنا اللحم في البرمة^(٥) . ثم جئت النبي صلى الله عليه وسلم والعجين قد انكسر^(٦) والبرمة بين الأثافي^(٧) قد كانت تنضج . فقلت : طعيم^(٨) لي ، فقم أنت يا رسول الله ورجل أو رجلان . قال : كم هو ؟ فذكرت له . فقال : « كثير طيب قل لها لا تترع البرمة ولا الخبز من التنور حتى آتي » . فقال : قوموا . فقام المهاجرون والانصار فدخلت

(١) كدية : الصفاة العظيمة الشديدة أو القطة الحلية من الأرض لا يعمل فيها الفأس .

(٢) الكتيب : أصله قل الرمل والمراد هنا صارت تراباً ناعماً وهو معنى أهيل .

(٣) العناق : بفتح العين المهملة وتخفيف النون : الأثني من المعز .

(٤) البرمة : حج برم : القدر من الخبز .

(٥) الأثافي : الأحجار التي يكون عليها القدر .

(٦) انكسر : لأن ورطب وتمكن منه الخبز .

عليها فقلت : ويحك قد جاء النبي (ص) والمهاجرون والانصار ومن معهم قالت : هل سألك ؟ قلت نعم قال : « ادخلوا ولا تضاعطوا^(١) » فجعل يكسر الخبز ويجعل عليه اللحم ويخمر البرمة والتنور^(٢) إذا أخذ منه ، ويقرب الى أصحابه ثم يترع ، فلم يزل يكسر ويغرف حتى شبعوا وبقي منه . فقال : « كلّي هذا وأهدي » . فإن الناس أصابتهم مجاعة^(٣) .

وقد روي الحديث عن أنس رضي الله عنه بشكل آخر قال أبو طلحة لأم سليم^(٤) : (قد سمعت صوت الرسول ضعيفاً أعرف فيه الجوع فهل عندك من شيء ؟ فقالت نعم ، فأخرجت أقرصاً من شعير ثم أخذت خماراً لها فلفت الخبز ببعضه ثم دسته تحت ثوبي ورددني ببعضه ثم أرسلتني الى رسول الله صلى الله عليه وسلم . فذهبت به فوجدت رسول الله صلى الله عليه وسلم جالساً في المسجد ومعه الناس فقامت عليهم . فقال (ص) أ أرسلاك أبو طلحة ؟ فقلت : نعم . فقال الطعام ؟ فقلت : نعم فقال (ص) قوموا . فانطلقوا وانطلقت بين أيديهم حتى جثت أبا طلحة فأخبرته فقال أبو طلحة : يا أم سليم : قد جاء رسول الله صلى الله عليه وسلم بالناس وليس عندنا مانطعمهم . فقالت : الله ورسوله أعلم . فانطلق أبو طلحة حتى لقي رسول الله ، فأقبل (ص) معه حتى دخلا فقال (ص) : هلمي ما عندك يا أم سليم . فأنت بذلك الخبز فأمر به الرسول ففت وعصرت عليه أم سليم عكة^(٥) فأدتمته . ثم قال (ص) ماشاء الله أن يقول . ثم قال : ائذن لعشرة ، فأذن لهم فأكلوا ثم خرجوا . ثم قال ائذن لعشرة فأذن لهم فأكلوا ثم خرجوا . ثم قال ائذن لعشرة . حتى أكل القوم كلهم وشبعوا والقوم سبعون رجلاً أو ثمانون^(٦) . وفي رواية أخرى أنهم أكلوا ثم أفضلوا مابلغوا جيرانهم .

ومرَّ الرسول (ص) ليلة هاجر الى المدينة برفقة أبي بكر وعامر بن فهيرة مولى أبي بكر بحزمة أم معبد عاتكة بنت خالد الخزاعية وكانت امرأة بزرّة ، جلدة . تختفيء بفناء

(١) تضاعطوا : تزعجوا .

(٢) يخمر البرمة والتنور : أي يغطيها ويستتر التخفيء .

(٣) الحديث متفق عليه . كتاب رياض الصالحين : ابن شرف النووي ص : ٢٣٤ ط : دار الكتاب العربي .

(٤) أبو طلحة هو زوج أم سليم بنت ملحان .

(٥) العكة : وعاء من جلده مستدير مختص بالسنن والعسل وهو بالنسب أخص وقور قدّمت أبي صيرت المازج منها أداماً له .

(٦) حديث متفق عليه .

الخيمة فتطعم وتسقي من بحر بها . فسألوها هل هندها لحم أو لبن يشربونه منها ؟ فقالت : « والله لو كان عندنا شيء ما أعوزناكم القيرى ، ان القوم مرملون مستنون » . فنظر رسول الله (ص) فإذا شاة من كيسر خيمتها فسألها : « ما هذه الشاة يا أم معبد ؟ » . فقالت : « شاة خلقها الجهد عن الغنم » فقال (ص) : « فهل فيها من لبن ؟ » فقالت : « بآني أنت وأمي إن رأيت بها حلباً فاحلبها » . فدعا رسول الله (ص) بالشاة فمسحها وذكر اسم الله ومسح ظهرها أو ضرعها ودعا بإناء لها يريض الرهط ، وتفاجعت ودرت فحلب فيه ثجا حتى ملأه ، فسقى أم معبد وسقى أصحابه فشربوا عللاً بعد نهل حتى إذا رووا شرب (ص) آخرهم . وقال : « ساقى القوم آخرهم شرباً » ثم حلب (ص) فيه עודاً على بدء . وقال لها : « ارفعي هذا لأبي معبد إذا جاءك » . ثم ارتحلوا فما لبثت إلا أن جاء زوجها أبو معبد يسوق أعترأ عجاجاً يتساوكن هزلاً . فلما رأى الابن عجب وقال : « من أين هذا اللبن يا أم معبد ولا حلب في البيت ، والشاة عازب فقالت : « لا والله . إلا أنه مر بنا رجل مبارك كان من حديثه كيت وكيت . فقال : « صفية لي يا أم معبد » . فقالت : رأيت رجلاً ظاهر الوضاء حسن الخلق ، مليح الوجه ، لم تبعه شجلة ولم تزر به صعلة ، قسم وسيم ، في عينه دعج ، وفي أشفاره وطف . وفي صوته صحل ، أحور أكحل أزج ، في عنقه سطح وفي لحيته كثانة ، إن قال استمعوا لقوله ، وإن أمر تبادروا لأمره . محفود محشود ، لاعابس ولا مفند » .

فقال أبو معبد : « هذا والله صاحب قريش الذي تطلب ، ولو رأيت لاتبعت ، ولأجهدن أن وجدت إلى ذلك سبيلاً » . ثم هاجرت مع زوجها إلى النبي صلى الله عليه وسلم . وأسلماً^(١) .

من أطعمة العرب عصر الرسول (ص) :

هذه الأحاديث جميعها صحيحة ومتفق عليها ، وهي إلى جانب كونها تعبر عن أخلاق الرسول وصفاته من صبر على الجوع واحتمال له أيام معدودات مما يضطره لأن

(١) رواه البيهقي وغيره ورواه الحاكم وقال ابن كثير : وقصة أم معبد الخزامية مشهورة مروية عن طرق يشهد بعضها بعضاً ثم أورد هذا الحديث :

برزة : أي عفيفة جليلة مستنونة - أي أصابتهم السنة الجذباء - يريض الرهط : يشبع القوم . تفاجت : أي فتحت ما بين رجليها - ثجا : اللجج : هو السيلان - عازب أي بعيدة عن المرمى .

الصعلة : صفر الرأس - محشود : الذي عنده حشد . (وهم الجماعة) - محفود : أي مخدوم - المفند : الذي يكثر النوم - الصحل : يفتح اتساع والحاء : وهو كالبحلة في الصوت .

يعصب بطنه فلإنها تعبر أيضاً عن تواضعه (ص) فقد كان يبيء الطعام لأصحابه ويقدمه لهم ويؤثرهم به ناسياً ما يعانيه من آلام الجوع ، ويحبب الشاة ويقدم لهم اللبن مطمئناً الى أن الجميع قد رووا فيتذكر نفسه قائلاً « ساقى القوم آخرهم شرباً » ثم كرمه (ص) فإنه يدعو الجماعة عشرة فعشرة حتى ليبلغ عددهم السبعين : كل هذا مما توضحه هذه الأحاديث الى جانب ما تصوره من أطلعة العرب في عهد الرسول . لقد كان طعاماً خشناً لانتوع فيه يقتصر على الخبز المصنوع من الشعير وقد بُلْتُ بالسمن أو قد يصبح هذا الطعام غنياً دسماً حين ذبحت أم سليم الشاة وقدمتها الى الرسول وقد عانى ما عاناه من آلام الجوع . ومن هذا الحديث والرواية أيضاً يمكن أن ندرك أن العرب في عهد الرسول عرفوا انضاج الطعام في القدور وكانت لهم الأثاني المشهورة التي توضع عليها القدر لانضاجها بعد اشعال النار تحتها وقد وصف الشعراء هذه الأثاني في أشعارهم وكيف أضحت سوداء متناثرة بعد رحيل القوم عنهم وهذا ما يطالطنا في مقدمات قصائدهم التي وصفوا فيها الأطلال .

كذلك استعملوا القدور الحجرية والآنية البسيطة لحلب اللبن ، وانضجوا الخبز في التنور واستعملوا السمن اداًماً عندما لا يجدون ما يأتدمون به ولا سيما في سنوات الجذب .

الى جانب ذلك فقد عرف العرب التقصاع والجفان وطبخوا فيها الثريد ، وكان للنبي (ص) قصعة كبيرة يوضع فيها الثريد ليأكله الجماعة يقال لها الغراء^(١) وكانت لعظمتها يحملها أربعة رجال . « فلما أضحو يوماً وسجدوا الضحى أتني بتلك القصعة وقد أثرد فيها ، فالتفتوا حولها . فلما كثروا جثا رسول الله صلى الله عليه وسلم فقال اعرابي : ما هذه الجلسة ؟ فقال الرسول : ان الله جعلني عبداً كريماً ولم يجعلني جباراً عنيداً . ثم قال : كلوا من جوانبها ودعوا ذروتها يبارك لكم فيها^(٢) » .

في هذه السيرة العظيمة وفي هذا الحديث بالذات « شاهد آخر على تواضعه صلى الله عليه وسلم ، وتعبير عن جوده وكرمه ورفع أخلاقه » .

مؤاكلة النبي (ص) للمسلمين :

وكان رسول الله (ص) يزور الضعفاء ويلاحظهم ويؤانسهم ويجلس معهم ويشاركهم

(١) سميت غراء لبياضها بالالاية والشحم .

(٢) الحديث في سنن أبي داود وابن ماجه عن عبادة بن يسر رضي الله عنه .

طعامهم وفي هذا تكريم لهم وتبريك واحسان اليهم ليشعروا بعزتهم وكرامتهم وسعادتهم . فكان إذا زار خاصة أتى الرجل في منزله فطعم عنده ، وكان إذا قدّم له بعض صحابه طعاماً متأنقاً فيه لا يرفضه ليدخل السرور عليهم وليعلمهم أن لا بأس بالتلذذ في الأطعمة والتخصّص بها . وإذا زار عامة أتى المسجد^(١) .

وقد زار الرسول (ص) أهل بيت من الانصار فطعم عندهم طعاماً . فلما خرج أمر بمكان من البيت فنضح له على بساط فصلى عليه ودعا لهم . وإنما فعل ذلك ليتبركوا بصلاته . وبموضع هذه الصلاة ولتخلفوا من المكان الذي صلى فيه (ص) مسجداً . كذلك عرف الرسول (ص) بأمانته وتقشفه فكان لا يملك من الطعام في بيته الا القليل أو قد لا يجد ما يقدمه أحياناً طعاماً للزائرين . من ذلك ما رواه أبو رافع مولى رسول الله (ص) : « أنه نزل به (ص) ضيف . فقال : قل لفلان اليهودي نزل بي ضيف فأسلمني شيئاً من الدقيق الى رجب » . فقال اليهودي : « والله ما أسلفته الا برهن » . فأخبرته فقال : « والله اني لأمين في السماء أمين في الأرض ، ولو أسلفني لأديته ، فاذهب بدرعي وارهنه عنده »^(٢) .

وكثيراً ما كان بيت الرسول موضع زيارة للقوم في مناسبة أو غير مناسبة فقد يأتيه القوم ويأكلون ويطلبون الجلوس بعد الأكل ، وكثيراً ما كان حياء الرسول (ص) يمنعه من أن يطلب منهم الانصراف ، حتى نزلت الآية في ذلك . وقد جاء في صحيح البخاري عن أنس رضي الله عنه قال : كان رسول الله (ص) عروساً يزيب فقالت لي أم سليم : « لو أهدينا الى رسول الله (ص) هدية » . قال أنس : فقلت لها : افعلي فعمدت الى تمر وسمن وأقط ، فاتخذت حبة في برمة فأرسلت بها معي ، فانطلقت بها اليه . فقال : « ضعتها » . ثم أمرني فقال لي : « ادع رجلاً - سماهم - وادع لي من لقيت » . ففعلت الذي أمرني . فرجعت فإذا البيت غاص بأهله . ورأيت رسول الله (ص) وضع يده في تلك الحبة وتكلم بما شاء الله ، ثم جعل يدعو عشرة عشرة يأكلون منه ويقول لهم : « اذكروا اسم الله ، وليأكل كل رجل مما يليه » . حتى تصدّعوا كلهم . وفي رواية مسلم : « قيل لأنس : كم كان عددهم ؟ » قال : « زهاء ثلاثمائة » فخرج من خرج وبقي نفر يتحدثون . وكان النبي (ص) شديد الحياء فاستحيا أن يقول انصرفوا - ثم خرج نحو الحُجُرَات وخرجت في

(١) انظر شرح مسلم ٤/١٥ .

(٢) سيرة أعلام النبلاء لذهبي ج ١ - ص ٨٠ وما بعدها ط . دار المعارف .

لأثره وقلت أعتقد أنهم قد ذهبوا . فدخل النبي البيت وأرخى الستر ، واني لفي الحجرة وهو يقول : « يا أيها الذين آمنوا لا تدخلوا بيوت النبي الا أن يؤذن لكم الى طعام غير ناظرين إناه ، ولكن اذا دُعِيتُم فادخلوا فإذا طعمتهم فانتشروا ، ولا مستأنين لحديث . ان ذلكم كان يؤذي النبي فيستحي منكم والله لا يستحي من الحق^(١) . . . » .

ولائم الافراح :

وهكذا نرى أن حفلة زواج الرسول من زينب كانت وليمة حافلة ذبح للرسول فيها شاة ودعا إليها الناس فتوافدوا أفواجا الى أن قال (ص) : « ارفعوا طعامكم » حين أخبره أنس بأنه دعا الناس حتى لم يجد أحدا يدعو .

كذلك تروى كتب السيرة عن زواج الرسول (ص) بالسيدة خديجة أن الذبائح نحرت والأطعمة كثرت ، والدفوف دقت وفتحت دار السيدة خديجة لاستقبال المهتين من الأهل والأصدقاء . وخطب أبو طالب في هذه المناسبة فقال : « الحمد لله الذي جعلنا من ذرية إبراهيم ، وزرع اسماعيل ، وجعل لنا بلدا حراما ، وبيتا محجوجا وجعلنا الحكام على الناس ، ثم ان محمدا بن عبد الله ابن أخي من لا يوازن به فتي من قريش الا رجح عليه برأ وفضلا وكرمًا وعقلا ومجدا وله في خديجة بنت خويلد رغبة ولها فيه مثل ذلك . وما أحببت من الصداق فعلي » . ثم قدم القوم فطبخوا واحتفلوا بهذه المناسبة العظيمة .

لكن هذا الاحتفال كان قد جرى في الجاهلية ، أما في الاسلام فقد اتسمت أفراح العرب بالبساطة وإن لم تكن لتخلو من تقديم الأطعمة وإقامة الولائم ونحر الذبائح ودعوة القوم للمشاركة في هذا الحفل ، كما رأينا في احتفال الرسول بزواجه من السيدة زينب بنت جحش بعد البعثة .

أما زواجه (ص) بالسيدة عائشة رضي الله عنها فقد اتصفت بالبساطة التامة . والبعد عن مظاهر الاسراف في الطعام والشراب . فقد تم الزفاف بعد الهجرة الى المدينة بأشهر معدودات . وتصف عائشة يوم عرسها في حديث فتقول : « ما نُحِرت عليَّ جزور ، ولا ذبحت من شاة حتى أرسل اليها سعد بن عبادة بجفنة كان يرسل بها الى رسول الله » . وحُمِلَ إليها والى النبي قدح من لبن شرب الرسول منه ، ثم ناوله العروس وشربت منه .

(١) انظر ابن كثير : السيرة النبوية ج ٣ - ص ٢٨١ تحقيق مصطفى عبد الواحد فقد وردت القصة برواية أخرى.

وعندما زوج النبي (ص) ابنته فاطمة الزهراء من ابن عمه علي بن أبي طالب احتفل بنو عبد المطلب بهذا الزواج كما لم يحتفلوا بزواج مثله من قبل ، فعُني فيه حمزة بن تميم وعزف به عمرو بن أمية الصخري على الدائرة ، وجاء حمزة بن عبد المطلب عم النبي وعلي بن أبي طالب بشارفين فنحرهما وأطعم الناس بالمدينة .

وواضح من هذه الأخبار جميعاً أن الإسلام لم يحرم إقامة الحفلات والولائم في الأعراس وغيرها من المناسبات ، وإن كانت هذه الاحتفالات تتسم بالبساطة وعدم الاسراف في المطعم والمشرب .

وعلي رضي الله عنه وإن احتفل بعمره إلا أنه كان أقرب إلى الخشونة والزهد في حياته لاسيما في طعامه ومشربه ولباسه . وقد طلب معاوية بن أبي سفيان من ضرار بن حمزة وكان من خواص علي أن يصف له علياً . فقال ضرار « اعفني يا أمير المؤمنين » . فأصر معاوية على ذلك فقال ضرار : « أما إذا كان لابد من ذلك فإنه كان والله بعيد المدى شديد القوى ، يقول فصلاً ويحكم عدلاً » ، يتفجر العلم من جوانبه وتنتلق الحكمة من نواحيه ، يعجبه من الطعام ما خشن ، ومن اللباس ما حضر . وكان والله يخبينا إذا دعوانه ، ويعطينا إذا سألناه ، يبسم عن نحر كالثؤلو المنظوم . يعظم أهل الدين ويرحم المساكين ويطعم في المسغبة يتيماً ذا مقربة ، أو مسكيناً ذا مقربة ، يكسو العريان وينصر اللهفان . . . » .

فقال معاوية : « زدني شيئاً من كلامه » فقال ضرار : كان يقول : « أعجب ما في الإنسان قلبه وله مواد من الحكمة وأضداد من خلافها . فإن سنج له الرجاء أماله الطمع ، وإن مال به الطمع . أهلكه الحرص . وإن أجهد الجوع أقعده الضعف وإن أفرط به الشبع كظته البطنة ، فكل تقصير به مضر ، وكل افراط له مفسد^(١) » .

آراء في الغذاء الصحي :

لقد كان علي بن أبي طالب حكيماً واسع الثقافة كما يبدو من أقواله معلماً على علوم الأوائل وآرائهم وتبدو ثقافته الواسعة هذه في آراء يسوقها في أنواع من الأطعمة والأغذية ، يبرز فوائد بعضها الطبية ويحذر من أضرار بعضها الآخر . من ذلك قوله رضي الله عنه : « من ابتدأ غذاءه بالملح اذهب الله عنه سبعين نوعاً من البلاء ، ومن أكل في يوم سبع تمرات

(١) مروج الذهب ومناذن الجوهر . « مسعودي ج ٢ / ص ٤٦ .

عجوة قتلت كل دابة في بطنه . ومن أكل في يوم احدى وعشرين زبينة حمراء لم ير في جسده شيئاً يكرهه ، واللحم يثبت اللحم : والثريد طعام العرب والبسفارجات تعظم البطن وترمي الأليتين ، ولحم البقر داء ، ولبنها شفاء ، وسمنها دواء ، والشحم يخرج مثله من الداء ، ولن تستشفى النساء بشيء أفضل من الرطب ، والسمنك يذيب الجسد ، وقراءة القرآن والسواك يذهبان البلغم ، ومن أراد البقاء ولا يباكر بالغداء ، ويكرر العشاء ، ولن يتداوى الناس بشيء مثل السمن^(١) .

ومهما يكن من أمر في صدق هذه الرواية وصحة نسبتها الى علي بن أبي طالب كرم الله وجهه فإنها تدل على أن العرب قد عرفوا فوائد الغذاء الصحية وأهمية كل مادة تدخل الجسم عن طريق الفم ، وما تركه من أثر على جسم الانسان ، فيكون بعضها دواء يشفي من علل وأمراض كثيرة : أو وقاية للجسم من أن يصاب ببعض الأمراض ، كما يكون بعضها داء يؤدي الى التخممة والسمنة وتراكم الشحوم وضخامة البطن واسترخاء الأليتين .

لذلك نقول العرب « ترك الغذاء يذهب شحم الكاذبة يعني الألية » . كما قال حكيم لسمين : « أرى عليك قطيفة من نسج أضراسك » فمهم هي ؟ قال « من أكل البر وصغار المعز ، وأدهن بجام يتفنج وألبس الكتان^(٢) » .

كذلك كان الرسول صلى الله عليه وسلم يعرف قوى الأغذية والنباتات كأدوية ويدرك تفاوتها في الاستطابات واشتراكها في الأفعال والآثار . فمن ذلك قوله (ص) : « لم أر شيئاً أنفع في (الوباء) من البتفسج . يدهن في معالجة بعض الأمراض كالاسهال والامساك . فقد روي أن رسول الله (ص) سأل أسماء بنت عميس^(٣) بم تستمشين ؟ فقالت بالشرم^(٤) . قال « دواء حار بارد » . ثم اشمشت بالسنا ، فقال : « لو أن شيئاً فيه

(١) احياء علوم الدين للامام الغزالي ج ٣ - ص ١٩ ط . دار المعارف .

(٢) عيون الأخبار لابن قتيبة : ج ٣ - ص (٢٨٢) ، العقد الفريد لابن عبد ربه : ج ٦ - ص ٢٩٩ .

(٣) أسماء بنت عميس بن معد بن الحارث الخثمي : صحابية كان لها شأن . أسلمت قبل دخول النبي (ص) دار الأرقم بمكة . وهاجرت الى أرض الحبشة مع زوجها جعفر بن أبي طالب . قتل جعفر فتزوجها أبو بكر الصديق وتوفي عنها أبو بكر فتزوجها علي بن أبي طالب توفيت نحو سنة ٤٠ هـ .

(٤) الشبرم : نبات يظهر في بلاد الحجاز وال عراق ويسمى في مصر شرطب يشبه القصب الا أنه أطول ، يقوي المعدة ، ويفتح الورد ، ويبرد الاخلاط من أعماق البطن .

شفاء من الموت لكان بالسنا . وفي رواية أخرى : « أين أنت من السنا » أو « عليك بالسنا » .
فالمسؤول (ص) كان يدرك أن الشرم دواء مقرح بينما السنا دواء جيد مبارك^(١) .

ولن نطيل الحديث هنا عن طب الرسول (ص) وما جاء به من أحاديث في استطبائات
كل مادة غذائية . يبين فوائدها ويحذر من أضرارها ، لأن هذا يتطلب منا بحثاً واسعاً وتفصيلاً
أرجأناه الى الفصل القادم « فصل المداواة بالأغذية والأعشاب » .

آداب الطعام :

لقد حمل الاسلام معه قيمة سامية وأخلاقاً رفيعة^(٢) ، ووضع آداباً وسلوكاً ألزم بها
الانسان في حياته الشخصية والاجتماعية . فكرمه بهذه الأخلاق ، والقرآن الكريم لم يرسم
للمسلمين معالم عقيدتهم وفروضها العلمية فحسب بل رسم لهم أيضاً طريق القضاة وما ينبغي
أن يتحلىوا به في سلوكهم وأخلاقهم . فقد أوصاهم بالاعتدال في كافة أمورهم . قال تعالى :
« والذين إذا أنفقوا لم يسرفوا ولم يقتروا وكان بين ذلك قواماً^(٣) » . كما قال سبحانه وتعالى :
« يا أيها الذين آمنوا لا تحرموا طيبات ما أحل الله لكم ولا تعتدوا ان الله لا يحب المعدلين ،
وكانوا مما رزقكم الله حلالاً طيباً واتقوا الله الذي أنتم به مؤمنون^(٤) » كما قال : « يا بني
آدم خذوا زيتكم عند كل مسجد ، واكلوا واشربوا ولا تسرفوا ، انه لا يحب المرففين^(٥) » .

فمن آداب الاسلام أنه أباح للمسلمين التمتع بأنواع الزيت ، والتمتع بالمشتبهات
المشروعة في اللبس والمطعم والمشرب شرط الاعتدال وعدم الاسراف حفظاً على صحة
الجسم وخوفاً على كيان الأمة ، لأن الاسراف المفرط هو نوع من الترف الذي حذر الاسلام
منه والذي يسبب الفقر والحرمان لعدد كبير من أبناء الأمة فينفق المترفون على لذاتهم بدون
حساب مما يسبب النقص في الطعام والشراب والحاجات الضرورية . وهذا مما يثير الحقد
ويوغر الصدور ويفقد السلام والمحبة بين أفراد الأمة الواحدة .

وقد تأثر بهذه النظرة السامية مفكرو الغرب وفلاسفتهم ومنهم « مونتسكيو »

(١) الطب النبوي : للمصنف أبي عبد الله محمد بن أحمد الذهبي ، تحقيق أحد أعلام الطب الحديث .

(٢) سورة « الفرقان » ٦٧ مكية .

(٣) سورة « المائدة » ٨٧ - ٨٨ .

(٤) سورة « الاعراف » ٣١ - ٣٢ .

الكاتب الفرنسي الشهير الذي يرى أن الترف مجلبة لفساد الجمهورية بنوعيتها . فهو في الديمقراطية يصرف الناس عن حب الوطن ، وفي الأرستقراطية يجعل النبلاء يحبرون وراء أطعاهم الشخصية فيعم البلاء .

لذلك فإن الاعتدال في الطعام والشراب قانون من قوانين الصحة ، وأدب من آداب الاسلام ألزم النبي (ص) به نفسه وأوصى به قومه . فاهتدى بسنته (ص) أصحابه ومن اتبعه من المؤمنين والمسلمين .

لذا قال الرسول (ص) في هذا انجال : « البسوا واكلوا واشربوا في أنصاف البطون ، فإنه جزء من النبوة^(١) » . كما قال (ص) : « الفكر نصف العبادة وقلة الطعام هي العبادة^(٢) » . وقال (ص) : « لا تملئوا القلب بكثرة الطعام والشراب فإن القلب كالزرع يموت إذا كثرت عليه الماء^(٣) » .

وروت عائشة عن الرسول (ص) : أنه دخل عليها وهي تشتكي فقال لها : « الأزم دواء^(٤) » .

ومن أقوال الصحابة في عدم الاسراف في الطعام والاعتدال فيه قول عمر رضي الله عنه : « إياكم والبطنة فإنها تغل في الحياة . وتَن في الممات » .

وبلغ عمر رضي الله عنه أن يزيد بن أبي سفيان يأكل أنواع الطعام . فقال عمر لمولى له : إذا علمت أنه قد حضر عشاؤه فأعلمني . فأعلمه فدخل عليه فقرب عشاؤه فأتوه بريد لحم فأكل معه عمر ، ثم قرب الشواء وبسط يزيد يده ، وكف عمر يده وقال : « الله الله يا يزيد بن أبي سفيان أتعلم بعد طعام ؟ والذي نفس عمر بيده لئن خالفتهم عن سنتهم ليخالفن بك عن طريقهم » .

لذلك نجد في صفوف المسلمين من كان يتعفف عن لذيق المطعم تفشفاً وزهداً ،

(١) رواه أبو سعيد الخدري .

(٢) رواه الحسن رضي الله عنه .

(٣) احياء علوم الدين للامام الغزالي : المجلد الثالث : ص ٩٢ .

(٤) الأزم : الجوع .

كما تعفف بعضهم عن تناول الأطعمة الدخيلة لأنها ليست من أطعمة العرب .

فقد روى الأصمعي عن أبي صواره قوله : « الأرز الأبيض بالسمن المسلي والسكر الطبرزد ليس من طعام أهل الدنيا » .

كذلك قال الحسن البصري لفرقد السخي : بلغني أنك لا تأكل الفالودج ! قال يا أبا سعيد ، أخاف أن لا أؤدي شكره . قال بالكع ، وهل تؤدي شكر الماء البارد في الصيف ، والحار في الشتاء ؟ أو ما سمعت قوله تعالى : « يا أيها الذين آمنوا كلوا من طيبات ما كسبتم » .

والاسلام الذي أحل الطيبات للمسلمين ودعاهم الى لذيق المأكول وهنيء المشرب في غير سرف كما رأينا قد رسم لهم آداباً وأصولاً وأخلاقاً يجب أن يتحلوا بها فيما يتعلق بآداب الطعام والشراب .

فقد نهي الرسول (ص) عن الأكل في الشارع لأنه يدل على الشره ولأنه مناف للآداب الاجتماعية . فقد روي عن أبي هريرة قال : سمعت رسول الله (ص) يقول : « الأكل في السوق دناءة » كما أوصى الاسلام ونبيه الكريم بغسل اليدين قبل الطعام وبعده لذا قال (ص) : « الوضوء قبل الطعام ينفي الفقر ، وبعده ينفي الهم »^(١) . والمقصود بذلك أن غسل اليدين قبل الطعام أمر لا بد منه لأن اليد قد لا تخلو من لوث في تعاطي الأعمال اليومية ففصلها أقرب الى النظافة والنزاهة .

ومن آداب الطعام التي جاء بها الاسلام أيضاً أن يوضع الطعام على السفرة الموضوعة على الأرض ، لأن هذا أدى الى التواضع ، كما أن رسول الله (ص) اذا أتى بطعام وضعه على الأرض . وقد قال أنس بن مالك : « ما أكل رسول الله (ص) على خوان ولا في سكرجة »^(٢) . قيل فعلى ماذا كنتم تأكلون ؟ قيل على السفرة .

وقيل أن أربعمائة أحدثت بعد رسول الله (ص) وهي : الموائد والمناخل ، والأشنان ، والشبع . والأشنان مادة منظفة كانت تستعمل بدل الصابون ، وهي أجود منه ، لما فيها من

(١) الهم : صغار الذنوب .

(٢) السكرجة : الصحن .

النظافة . وأما المنخل : فالمقصود منه تطيب الطعام ، وذلك مباح في الاسلام ما لم ينته الى التمتع المفرط .

وأما المائدة فتيسر للأكل ما لم تنته الى الكبر والتعاطف ، وأما الشبع فهو أشد هذه الأربعة لأنه يدعو الى تهيج الشهوات وتحريك الأدوية في البدن .

ومن آداب الطعام التي جاء بها الاسلام أن يحسن الطاعم الجلسة على السفرة ويستديمها كذلك ، وقد كان رسول الله صلى الله عليه وسلم ربما جثا على ركبتيه وجلس على ظهر قدميه ، وربما نصب اليمنى و - جلس على اليسرى . وكان يقول : « لا آكل متكئاً إنما أنا عبد آكل كما يأكل العبد وأجلس كما يجلس العبد^(١) » . ومن هذه الآداب أيضاً ما أوصى به رسول الله (ص) في أن لا يمد المؤمن اليد الى الطعام الا وهو جائع . فيكون الجوع أحد ما لا بد من تقديمه على الأكل . كما ينبغي أن يرفع اليد قبل الشبع . وفي ذلك يقول (ص) « نحن قوم لا نأكل حتى نجوع . وإذا أكلنا لا نشبع » . وفي هذا القول حكمة سامية لأن من يطبق قوله (ص) يستغني عن الطبيب ويحفظ جسمه من أمراض التخمّة والبطنة .

ومن الآداب الاجتماعية التي جاء بها الاسلام فيما يتعلق بالطعام أن يجتهد المسلم في تكثير الأيدي على الطعام ولو من أهله وولده . قال (ص) : « اجتمعوا على طعامكم ببارك لكم فيه^(٢) » وقال أنس رضي الله عنه : « كان رسول (ص) لا يأكل وحده » ، كما قال (ص) : « خير الطعام ما كثرت عليه الأيدي » وقوله (ص) : « طعام الواحد يكفي الاثنين ، وطعام الاثنين يكفي الأربعة ، وطعام الأربعة يكفي الثمانية^(٣) » . وما هذه الأقوال إلا دليل على صفة الكرم التي أحبها الاسلام وشجع عليها .

ومن الآداب التي يجب أن يلتزم بها الطاعم أثناء الأكل البدء باسم الله في أول الطعام وبالحمد لله في آخره . وأن يأكل باليد اليمنى ، ويبدأ بالملح ويحتم به ، ويصغر اللقمة ، ويجوّد مضغها ، وما لم يتلها لا يمد اليد الى الأخرى فإن ذلك عجلة في الأكل . وأن لا يمد مأكولاً ولا يأنف من صنف أو يظهر كراهيته له . كان (ص) « لا يعيب مأكولاً » ، كان

(١) من حديث أنس يلفظ (وافعل) بدل (وأجلس) ورواه البيهقي من حديث ابن عمر دون قوله (وأجلس) .

(٢) حديث أخرجه أبو داود وابن ماجه من حديث وحشي بن حرب بإسناد حسن .

(٣) حديث رواه جابر رضي الله عنه ورواه مسلم أيضاً .

إذا أعجبه أكله وإلا تركه^(١) . ومن آداب الطعام أن يأكل المرء مما يليه إلا في الفاكهة فيحق له أن يميل يده فيها . وكان النبي (ص) يدور على الفاكهة فقيل له في ذلك مع أنه القائل « كُلْ مَا يَلِيكَ^(٢) » . فأجاب « ليس هو نوعاً واحداً^(٣) » . والآدب أن لا يأكل الطاعم من خروة القصعة ولا من وسط الطعام وأن لا ينفخ في الطعام الحار بل يصبر إلى أن يسهل أكله وأن لا يترك ما استرذله من الطعام ويطرحه في القصعة لئلا يلتبس على غيره فيأكله . وأن لا يكثر الشراب في أثناء الطعام إلا إذا غصّ بلقمة أو صدق عطشه فإن ذلك أفضل للمعدة ، كما أوصى بذلك الأطباء في ارشاداتهم الصحية .

وأما بالنسبة للشرب فمن آدابه أن يأخذ الشارب الكوز بيمينه ، وأن يشرب مصاً لاعباً . قال (ص) : « مصوا الماء مصاً ولا تعبوه عباً . فإن الكباد من العب^(٤) » وعلى الإنسان أن لا يشرب قائماً ولا مضطجماً وأن ينظر في الكوز قبل الشرب ليتأكد من نظافته وسلامته من حشرة ما : ويستكره أن يتجشأ أو يتنفس في الكوز بل ينحني عن فمه بالحمد ويرده بالتسمية . وأن يدار الكوز على القوم يُمَنَّةً ، وقد شرب رسول الله (ص) لبناً وأبو بكر رضي الله عنه عن شماله وأعرابي عن يمينه وعمر ناحيته . فقال عمر رضي الله عنه : أعط أبا بكر ، فنال الأعرابي وقال : الأيمن فالأيمن^(٥) .

ومن الآداب التي جاء بها الاسلام مما يستحب بعد الطعام أن يمسك الآكل قبل الشبع كما جاء في قوله السابق (ص) : « نحن قوم لأنأكل حتى نجوع ، وإذا أكلنا لا نشبع » وأن يشكر الله بقلبه على ما أطعمه فيرى الطعام نعمة منه . قال تعالى « كلوا من طيبات ما رزقناكم واشكروا لله^(٦) » . وليلقل إذا أكل لبناً « اللهم بارك لنا فيما رزقنا وزدنا منه^(٧) » ، فإن

- (١) حديث أنس متفق عليه من حديث أبي هريرة .
- (٢) حديث متفق عليه من حديث أبي هريرة . انظر احياء علوم الدين للغزالي (ج ٢ - ص ٥) .
- (٣) أخرجه الترمذي وابن ماجه ، أي ليست الفاكهة نوعاً واحداً بل عدة أنواع فيحق له الاختيار منها . الكباد : المرض الذي يصيب الكبد .
- (٤) من حديث أنس بالشطر الأول ولأبي داود في المراسيل .
- (٥) أي قدموا الأيمن فالأيمن من كتاب سيدنا محمد (ص) تأليف عبد الله سراج الدين ص ٢٥٨ .
- (٦) سورة الاعراف ١٦١ مكية ، وقوله تعالى : « كلوا من رزق ربكم واشكروا له » ص ١٥ مكية .
- (٧) الحديث أخرجه أبو داود والترمذي وحسنه ، وابن ماجه من حديث ابن عباس .

أكل غيره قال : « اللهم بارك لنا فيما رزقنا وارزقنا خيراً منه » . والدعاء الأول مما خص به الرسول (ص) اللبن لعموم نفعه .

ومن آداب الطعام في الاسلام كما مرّ معنا سابقاً أن يبدأ الأكل باسم الله ويحتم بحمده الله فكان يقال : « اذا اجتمع للطعام أربع كل : « أن يكون حلالاً » ، وأن تكثر عليه الأيدي وأن يفتح باسم الله ، ويحتم بحمد الله » . وكان يقال : « سموا اذا أكلتم وذنوا وسمتوا^(١) » .

ومن الآداب التي جاء بها الاسلام أن لا يتبدى المرء الطعام ومعه من يستحق التقديم لكبر سن أو زيادة فضل ، الا أن يكون هو المتبوع أو المقتدى به ، وأن لا يسكت القوم على الطعام فإن ذلك من سيرة العجم ، وليتكلموا بالمعروف وليتحدثوا بحكايات الصالحين في الأطعمة وغيرها ومن آداب الطعام أن يرفق الطاعم برفيقه في القصة فلا يقصد أن يأكل زيادة على حاجته ، بل ينبغي أن يقصد الايثار فإن قلل رفيقه نشاطه ورغبته في الأكل .

وقد قال بعض الأدباء : « أحسن الآكلين أكلًا من لا يحوج صاحبه أن يتفقد في الأكل وحمل عن أخيه مؤونة القول : كأن يقول : له كُـلْ أو غير ذلك . كما قال جعفر بن محمد رضي الله عنهما : « أحب إخواني إليّ أكثرهم أكلًا وأعظمهم لقمة » ، وأثقلهم عليّ من يحوجني الى تعهده في الأكل » وقال أيضاً : « تتبين جودة محبة الرجل لأخيه بجودة أكله في منزله » . وهذا دليل الكرم وحسن الضيافة ، إذ يجب على المضيف أن يشعر كأنه في منزله ، فيدع التكلف والتصنع ، ويعود نفسه حسن الأدب في الأكل مع الجماعة كما يحسنه عندما يأكل وحيداً دون تكلف أو خروج عن العادة المألوفة .

أما بالنسبة لتقديم الطعام للزائرين فقد أوجد الاسلام في ذلك آداباً وسنناً وأوصى باتباعها من ذلك أن يطيل الزائرون الجلوس على المائدة ، فقد ورد من أخبار رسول الله (ص) في الاطعام قوله : « لا تزال الملائكة تصلي على أحدكم ما دامت مائدته موضوعة بين يديه حتى ترفع^(٢) » . وقال علي رضي الله عنه : « لئن أجمع إخواني على صاع من طعام أحب الي من أن أعتق رقبة » . وكان ابن عمر رضي الله عنهما يقول « من كرم المرء طيب زاده في سفره وبذله لأصحابه » . كما قال (ص) : « اذا جاءكم الزائر فأكرموه » .

(١) دنوا : كفوا عما بين أيديكم وما يليكم وما دنا وتر منكم . وسمتوا : أمر من التسميت وهو الدعاء بالخير والبركة .

(٢) الحديث أخرجه الطبراني في الأوسط من حديث عائشة بسند ضعيف .

ولكن على الزائر عندما يقصد قوماً أن لا يتر بص لوقت طعامهم فيدخل عليهم وقت الأكل مفاجئاً إياهم . وقد نهى الله تعالى عنه فقال : « يا أيها الذين آمنوا لا تدخلوا بيوت النبي إلا أن يؤذن لكم الى طعام غير ناظرين إناه^(١) » أي منتظرين حينه ونضجه .

ويحق في الاسلام لمن يدخل بيت صديق واثقاً من صداقته أن يأكل من طعامه وهو غائب . إذ المراد من المزور الرضا ولا سيما في الأطعمة والأغذية وأمرها على السعة ، فقد يصرح رجل بالإذن في الطعام ويخلف وهو غير راض فأكل طعامه ممجوج . ورب غائب لم يأذن وأكل طعامه مرغوب فيه .

فقد دخل رسول الله (ص) دار (بريرة) وأكل طعامها وهي غائبة وكان الطعام من الصدقة فقال : « بلغت الصدقة محلها » ، لأنه متأكد من سرورها بنصفه هذا . ومشى قوم الى منزل صفيان الثوري فلم يجدوه ففتحوا الباب وأنزلوا السفرة وجعلوا يأكلون فسر الثوري لهذا التصرف وقال لهم : « ذكرتموني أخلاق السلف هكذا كانوا^(٢) » .

هذا في آداب الدخول على المزور أما في آداب تقديم الطعام للزائر فمنها ترك التكلف في تهيئة أنواع متعددة من الأطعمة . وتقديم ماحضر منها ، وإن كان لا يملك لضيفه فلا يستقرض لأجل ذلك ، وإن كان يملك طعاماً ادخره لقوته ولم تسمح نفسه بتقديمه فلا يشترط أن يؤثر ضيفه بهذا الطعام . فقد دخل بعضهم على زاهد وهو يأكل فقال : « لولا أني أخذته بديني لأطعمتك منه » .

ومن التكلف أن يقدم صاحب الدار ما عنده من الطعام فيجحف بحق عياله ، ويؤذي قلوبهم روي أن رجلاً دعا علياً رضي الله عنه . فقال علي : « أجبيك على ثلاث شرائط : أن لا تدخل من السوق شيئاً ، ولا تدخر ما في البيت ، ولا تجحف بحق عيالك^(٣) » .

ومن آداب الطعام أن لا يقترح الزائر ولا يتطلب طعاماً معيناً يشق على المضيف احضاره . اللهم إلا إذا كان ذا سعة وتربطه بزارئه صداقة متينة . كما فعل الشافعي عندما

(١) سورة الأحزاب : ٣٥ / مدنية .

(٢) احياء علوم الدين للإمام الغزالي ج ٢ : ص ١٠ ط . دار المعرفة .

(٣) المصدر نفسه ج ٢ : ص ١١ .

نزل على صديقه الزعفراني ضيفاً في بغداد وكان الزعفراني يكتب كل يوم رقعة بما يطبخ من الألوان ويسلمها الى الجارية ، فأخذ الشافعي الرقعة في بعض الأيام وألحق بها لوناً آخر بخطه . فلما رأى الزعفراني ذلك اللون أنكر وقال : « ما أمرت بهذا ! » . فعرضت عليه الرقعة ملحقاً بها خط الشافعي . فلما وقعت عينه على خطه فرح بذلك وأعتق الجارية سروراً باقتراح الشافعي عليه .

آداب الضيافة :

ومن آداب الضيافة : أن لايقول المزور لزائره : هل أقدم لك طعاماً ؟ بل يقدمه سواء أكل أو رفع . وأن لايصف لهم هذا الطعام بل يقدمه برغبة صادقة وكرم شديد . وقد سئل رسول الله (ص) : ما الايمان ؟ فقال : « إطعام الطعام وبذل السلام ^(١) » وسئل عن الحج المبرور فقال : « إطعام الطعام وطيب الكلام » .

وعلى المدعو أن لايميز الغني بالإجابة عن الفقير ، فمن التكبر أن يجيب دعوة الأغنياء دون الفقراء . أما رسول الله (ص) « فقد كان يجيب دعوة العبد ودعوة المساكين ^(٢) » ، ومراً الحسن بن علي رضي الله عنهما بقوم من المساكين الذين يسألون الناس على الطريق وقد نشروا كسراً على الارض في الرمل وهم يأكلون فسلم عليهم وقالوا له : « هلم الى الغذاء يا ابن بنت رسول الله (ص) فقال : نعم ان الله لايجب المستكبرين وترجل عن دابته وشاركهم طعامهم ثم دعاهم الى بيته فقدم لهم فاخر الطعام .

وقد أوجد الاسلام آداباً خاصة في طريقة إحضار الطعام وتقديمه من ذلك أن يُعجل في إكرام الضيف . كقوله تعالى : «هل أتاك حديث ضيف ابراهيم المكرمين » انهم أكرموا بتعجيل الطعام اليهم فدل على ذلك قوله تعالى : « فما لبث أن جاء بعجل حنيذ » . وقوله : « فراغ الى أهله فجاء بعجل سمين ^(٣) » .

ومن آداب تقديم الأطعمة في الاسلام ترتيب الأطعمة بتقديم الفاكهة أولاً . وهذا

(١) متفق عليه من حديث عبد الله بن عمرو .

(٢) أخرجه الترمذي وابن ماجه من حديث أنس .

(٣) الآية : الذاريات / ٢٦ / مكية .

راغ : الروغان : الدهاب بسرعة وقيل في خفية . وقيل : جاء بغضه من لحم ، وإعاسي عجلا . الحنيذ : أي الهنود الذي أجيد فطجه لأنه عجته ولم يلبث .

عكس المعارف عليه في عصرنا . لأننا ننهج في طعامنا الآداب الأوربية لا الإسلامية . وتقديم الفاكهة أولاً أوفق في الطب لأنها أسرع استحالة فينبغي أن تقع في أسفل المائدة لأنها أسهل هضمًا وتساهم في هضم الأطعمة التي تليها^(١) ، وفي القرآن تنبيه على تقديم الفاكهة في قوله تعالى : « وفاكهة مما يتخيرون^(٢) » ثم قال « ولحم مما يشتهون^(٣) » .

وقوله : « وامدناهم بفاكهة ولحم مما يشتهون^(٤) » . وقوله تعالى : « متكئين فيها يدعون فيها بفاكهة كثيرة وشراب^(٥) » وإن أفضل ما يقدم بعد الفاكهة اللحم والثريد فقد قال عليه الصلاة والسلام : « فضل عائشة على النساء كفضل الثريد على سائر الطعام » فإن جمع اليه حلالة بعده فقد جمع الطيبات . وقال بعضهم « الحلالة بعد الطعام خير من كثرة الألوان » ، والتمكن على المائدة خير من زيادة لونين .

ويعتقد المسلمون أن الملائكة تحضر المائدة إذا كان عليها بقبل لأن هذا مستحب لما فيه من تزيين المائدة بالخشرة . ويقال إن المائدة التي أنزلت على نبي اسرائيل كان عليها من كل البقول الا الكراث : وكان عليها سمكة عند رأسها خل وعند ذنبها ملح ومعها سبعة أرغفة على كل رغيف زيتون وحب رمان .

ومن آداب تقديم الطعام أن يقدم من الألوان ألطفها حتى يستوفي منها من يريد ولا يكثر الأكل بعده . وعادة المترفين تقديم الغليظ الدسم ليستأنف حركة الشهوة بمصادفة اللطيف بعده وهذه حيلة في الاستكثار من الأكل . وكان من سنة الأقدمين أن يقدموا جملة الألوان دفعة واحدة . ويصفون القصاع من الطعام على المائدة ليأكل كل مما يشتهي . وإذا لم يكن عند المضيف إلا لون واحد فيجب ذكره للضيوف ليستوفوا منه ولا ينتظروا الأطيب منه . ويحكى عن بعض الكرماء أنه كان يكتب رقعة أو نسخة بما يستحضر من الألوان ويعرضها على الضيفان وهذا زيادة في الدقة والاكرام . وهذا يشبه ما نسميه « قائمة الطعام

(١) انظر احياء علوم الدين للامام انزالي - آداب احضار الطعام . ج ٢ - ص ١٦ .

(٢) سورة الواقعة / ٢٠ / مكية .

(٣) سورة الواقعة / ٢١ / مكية .

(٤) سورة الطور / ٢٢ / مكية .

(٥) سورة ص : ٥١ / مكية .

اليوم أو (list) ، وقال بعض الشيوخ : « قدم الى بعض المشايخ لوناً بالشام فقلت عندنا بالعراق يقدم هذا اللون آخرأ . فقال : وكذا عندنا بالشام . ولم يكن له لون غيره فمخجلت منه . وقال آخر : « كنا جماعة في ضيافة فقدم إلينا ألوان من الرؤوس المشوية طيبخاً وقديداً ، فكنا لانأكل منتظرين بعدها لوناً أو حسلاً فجاءنا بالطلست ولم يقدم غيرها . فنظر بعضنا الى بعض فقال بعض الشيوخ مازحاً : « ان الله تعالى يقدر أن يخلق رؤوساً بلا أبدان » قال : « وبتنا تلك الليلة جوعاً نطلب فتيةً الى السحور^(١) » .

ومن آداب تقديم الطعام في الاسلام أن لا يبادر المضيف الى رفع الألوان قبل تمكنهم من الاستيفاء حتى يرفعوا الأيدي عنها ، فلعل^٢ منهم من يحب ويفضل ذلك اللون ويكون أشهى عنده مما استحضر أو بقيت فيه حاجة الى الأكل فيتنفص عليه بالمبادرة . ومن آداب الطعام أيضاً أن لا يرفع صاحب المائدة يده قبل القوم فلأنهم يستحيون . لذا عليه أن يكون آخرهم أكلاً^٣ .

ولما كان الغسل مستحباً لما فيه من النظافة . فإن الأشتان آتم وأجود في التنظيف . وكان المسلمون يغسلون أيديهم بعد الطعام بالأشتان ولهم في ذلك طريقة خاصة . فيكفي من انتهى من الطعام أن يجعل الأشتان في كفه اليسرى ويغسل الأصابع الثلاث من اليد اليمنى أولاً ويضرب أصابعه على الأشتان اليابس فيمسح به شفتيه . ثم يغمس غسل القم بأصبعه ويدلك ظاهر أسنانه وباطنها والحنك واللسان . ثم يغسل أصابعه من ذلك الماء . ثم يدلك ببقية الأشتان اليابس أصابعه ظهرأ وبعطأ . ويستغني بذلك عن إعادة الأشتان الى القم وإعادة غسله^(٤) .

ومن عاداتهم الاجتماعية بعد الطعام أن يقدم الطست لغسل الأيدي ، فإذا قدم الطست إلى أحدهم اكراماً له قبل غيره فليقبله . وقد اجتمع أنس بن مالك وثابت البناني رضي الله عنهما على طعام فقدم أنس الطست اليه فامتنع ثابت فقال أنس : « إذا أكرمك أخوك فأقبل كرامته ، ولا تردّها فإنما يكرم الله عز وجل » . وروي أن هارون الرشيد دعا أبا معاوية الضرير فصب الرشيد على يده في الطست فلما فرغ قال الرشيد : « يا أبا معاوية أتتري من صب على يدك ؟ » فقال لا . قال : « صب أمير المؤمنين » فقال : يا أمير المؤمنين انما

(١) احيا علوم الدين للامام الغزالي ج ٢ - ص ٣ .

(٢) نفس المصدر ج ٢ - ص ٧ .

أكرمت العلم وأجلته فأجلك الله وأكرمك كما أجلات العلم وأهله .

وكثيراً ما كانوا يجتمعون على غسل اليد في الطست في وقت واحد فهو أقرب الى التواضع . وأبعد عن طول الانتظار . قال ابن مسعود : « اجتمعوا على غسل اليد في طست واحد ولا تستنوا بسنة الأعاجم » . كما كتب عمر بن عبد العزيز الى الأمصار : « لا يرفع الطست من بين يدي قوم الا مملوءة ولا تشبهوا بالعجم » .

وعلى الخادم أن يصب الماء مبتدئاً من اليمين ، وقد يقوم صاحب البيت نفسه بهذه المهمة زيادة في الاكرام . كما فعل مالك بالشافعي رضي الله عنهما في أول نزوله عليه ، حيث قال له : « لا يروعاك مارأيت مني فخدمة الضيف فرض » .

وعلى رب البيت أن يتندى بغسل يديه قبل الطعام دون سائر مدعويه ، لأنه بذلك يدعوهم الى كرمه ، فليفتتح اذن دعوته بالغسل ، وعليه أن يتأخر عنهم بعد الفراغ من الطعام إذ من المفروض أن ينتظر من يدخل عليه من الضيوف فيأكل معهم .

وهكذا نجد أن الاسلام قد راعى في الطعام آداب الدين ووظائفه ، ولشد ما ندش عندما نسمع حديث رسول الله (ص) مشجعاً الرجل في الاتفاق على أهل بيته مهيناً لهم الطعام والشراب ، جاعلاً له في كل لقمة يرفعها الى أهله صدقة وأجرأ وثواباً .

فقد قال (ص) : « ان الرجل ليؤجر حتى في اللقمة يرفعها الى فيه ، وإلى في امرأته^(١) » .

طعام الرسول (ص) :

والى جانب هذه الآداب الاسلامية التي يمكن أن تعتبر قواعد عامة في الطعام والشراب تصلح لكل مجتمع ولكل أمة في كل عصر وزمان ومكان ، علينا أن لا ننسى أيضاً موقف النبي (ص) وهديه من هذه الحاجة الماسة التي قام بها قوام الجسم واستمرار الحياة . فلقد أوتي النبي الكريم هدباً خاصاً في مراعاة وتدبير أمور المطعم والمشرب تعتبر أكل الهدي في حفظ الصحة والجسم والمعاقة الدائمة .

أما بالنسبة للمطعم فلم يكن طعام رسول الله (ص) يقتصر على نوع واحد مسن

(١) حديث أخرجه البخاري من حديث لسد بن أبي وقاص .

الأغذية يحبس نفسه عليه دون أن يتعداه الى سواء ، بل كان يأكل ماجرت عادة أهل بلده أكله من اللحم والفاكهة والخبز والتمر والعسل وغيره . وكان يلجأ الى دفع مضار الأغذية والفاكهة وبصلحها بما يدفع ضررها ويقوي نقصها كتعديلها (ص) حرارة الرطب بالطبخ ويقثاً حرارة الرطب ببرودة القناء ، ويأكل الثمر بالسمن وهو - الحيس - ويشرب نقيع الثمر ليلطف به كيموسات الأغذية الشديدة . وان لم يجد ما يعدل حرارتها أو يبوستها تناول منها دون اسراف فلا يتضرر به^(١) .

وكان إذا عافت نفسه الطعام لم يأكله ولم يكره نفسه على أكله . وهذا أمر عظيم في حفظ الصحة . فإذا تناول المرء ما تعافه نفسه ولا تشتهيهِ كان ضرره على الجسم أشد من نفعه ، وقد ورد معنا سابقاً الحديث الذي رواه فقال : « أنس رضي الله عنه : » ما عاب رسول الله (ص) طعاماً قط ، ان اشتهاه أكله والا تركه ولم يأكل منه . » ولما قُدِّم له الضب المشوي لم يأكل منه . فقيل له : « أهو حرام ؟ » قال : « لا ولكن لم يكن بأرض قومي ، فأجذني أعافه » . وكان (ص) يختار من الأغذية ما توفر فيها ثلاثة أوصاف :

أولها : كثرة نفعها وتأثيرها في القوى .

والثاني : خفتها على المعدة وعدم ثقلها عليها .

وثالثها : سرعة هضمها .

لهذا كان يختار من الذبائح لحم الشاة ، ويخص منها لحم الرقبة ولحم الذراع والعضد . وقد روي عن صنباة بنت الزبير « أنها ذبحت في بيتها شاة ، فأرسل إليها رسول الله (ص) أن أطعمينا من شاتكم . فقالت للرسول : ما بقي عندنا إلا الرقبة . واني لأستحي أن أرسل بها الى رسول الله (ص) فرجع الرسول فأخبره فقال : ارجع اليها فقل لها : أرسلني بها فإنها هادية الشاة وأقرب الى الخير وأبعدها عن الأذى » .

وكان (ص) يأكل الخبز مأدوماً ما وجد له إداماً ، فتارة يأدمه باللحم ويقول « هو سيد طعام أهل الدنيا والآخرة^(٢) » . وتارة بالطبخ ، وتارة بالتمر . وإن أكل الخبز مأدوماً أفضل من أكله وحده ، وأحفظ للصحة . لذلك سمي الأدم أدماً لاصلاحه الخبز وجعله

(١) الطب النبوي : ابن قيم الجوزية : ص ١٦٩ .

(٢) رواه ابن ماجه وغيره .

ملائماً لحفظ الصحة .

وكان الرسول يأكل من فاكهة بلده عند نضجها ، ولا يمتنع عنها ، وهي غذاء ضروري لحفظ الصحة والوقاية من كثير من الأمراض لأنها غنية بالفيتامينات المختلفة . ولما فيها من الرطوبات ، فحرارة الفصل والأرض ، وحرارة المعدة تنضجها وتدفع شرها . إذا لم يسرّف في تناولها . ولم يحمل منها الطبيعة فوق ما تحتمله . فمن أكل منها ما ينبغي ، في الوقت الذي ينبغي ، على الوجه الذي ينبغي كانت له دواء نافعا^(١) .

ولم يكن الرسول يجمع قط بين لبن وسمك ، ولا بين لبن وحامض ، ولا بين غذاءين حارين . ولا باردتين ، ولا لزجين ، ولا قابضين ولا مسهلين ، ولا بين طري وقديد ، ولا بين لبن وبيض ، ولا بين لحم ولبن . ولم يكن يأكل طعاماً في وقت شدة حرارته ، ولا طبعاً بائناً يسخن له بالغد ، ولا شيئاً من الأطعمة العفنة والمالحة : كالكوامخ والخللات والملوحات^(٢) .

وكان يأمر بالعشاء ولا يكف عن تمر ويقول : « ترك العشاء مهزمة^(٣) » وينهي عن النوم بعد تناول طعام العشاء مباشرة . ويذكر أن هذا يصلب شرايين القلب ويضعف حركته : ولعمري فإن هذا طب نبوي سليم ، لذا نجد أن الأطباء يوصون من أراد حفظ صحته أن يمتشي بعد العشاء خطوات ولو مائة خطوة ، ولا ينام بعد العشاء مباشرة لأن هذا مما يضر بالصحة ويتعب القلب . ولم يكن (ص) يشرب على طعامه فيفسده ، ولا سيما إذا كان الماء حاراً أو بارداً لأن هذا مما يضر بالمعدة ويسبب للصحة أيضاً .

وقد قال الشاعر :

لا تكن عند أكل سخن وبرد ودخول الحمام — تشرب ماء
فإذا ما اجتنبت ذلك حقاً لم تخف ما حيت ، في الجوف داء

كما كره الرسول (ص) شرب الماء عقب الرياضة والتعب ، وبعد الطعام وقبله

(١) الطب النبوي : ابن قيم الجوزية : ص ١٧٢ .

(٢) المصدر السابق ص : ١٧٣ .

(٣) ذكره انترملي وأبن ماجه في سننه .

وبعد الفاكهة وبعد الحمام ، وعند الانتباه من النوم لأن هذا مما يضر بالجسم وينافي قواعد الصحة .

وهكذا نجد أن الرسول الكريم صلى الله عليه وسلم قد اهتمدى الى طب نبوي خاص فيما يتعلق بالطعام والشراب استنده من وحي السماء ، وتلقاه عن أوجد الداء والدواء وقدر المرض والشفاء . وقد استفاد المسلمون منه واستغنوا به عن غيره وساروا على هديه في استطبائهم وحفظ صحتهم عن طريق مراقبة طعامهم وشرايهم .

وقد عني أئمة العلم الحديث على اختلاف العصور بمعرفة ماورد عن رسول الله (ص) في هذا المجال . وعنوا بجمعه وتدوينه ، كما فعل مالك في الموطأ ، وأبو بكر ابن السني ، وأبو نعيم الاصفهاني في ثنابا فصول وردت في كتابيهما « الطب النبوي » .

كما وضع ابن القيم كتابه « زاد المعاد في هدي خير العباد » ضمنه فصولاً مختلفة في الأغذية ومنافعها ومضارها . منها هدي النبي في دفع ضرر الأغذية والفاكهة . وهديه في علاج الأبدان بما اعتادته من الأدوية والأغذية ، دون ما لم تعتده . ثم هديه في المطعم والمشرب ، ثم فصل في ذكر شيء من الأدوية والأغذية المفردة التي جاءت على لسانه (ص) مرتبة على حروف المعجم ، يبين فوائدها ويذكر استطبائها كالأنرج والأرز والبطيخ والبصل والعسل وغيرها . مما سيأتي الحديث عنه في فصل « فن المداواة بالأعشاب والأغذية » .





سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

الفصل الثالث

الأغذية والأعشاب وفي المداواة بها عند العرب

أهمية الغذاء في المداواة :

لم يكن الطب عند العرب تشخيص داء ووصف دواء ، كما لم يكن شرط مريض أو برّ أصعب ، أو إجراء عملية جراحية يستأصل فيها ورم خبيث أو لوزتان ملتهبتان « تعلقان بصنارة وتجذبان الى خارج ما أمكن من غير أن ينجذب معها الصفاقان » ، كما يقول ابن سينا في قانونه .

لقد كان للعرب طب آخر غير التشخيص والمعالجات السريرية والمداخلات الجراحية التي ذكرها الرازي ووصفها أبو القاسم الزهراوي وابن سينا وغيره من الأطباء المعروفين في تراثنا العربي .

لقد عرف العرب منذ أقدم العصور فن المداواة بالأغذية والأعشاب فكانت هذه الدواء الوحيد، حيث لا يوجد دواء اصطناعي ولا مصانع ولا كيميائيون . وكما قال أبقراط أبو الطب في ذلك الحين : « ليكن غذاؤك دواءك » . فقد ترك لمن أتى بعده من الأطباء قائمة طويلة تضم أربعمئة عشب وغذاء استعملت في الطب العربي في القرن الرابع . وقسم كبير لازال يستعمل حتى اليوم في بعض أنحاء العالم .

لقد اكتشف العرب بموهبتهم وفطرتهم أن في الطبيعة كثيراً من الأغذية والأعشاب شافية لكثير من الأمراض والعلل . فأخذوا يمارسون التداوي بها قبل أن يأخذوها عنهم الأطباء والعلماء .

وتاريخ المداواة بالغذاء والأعشاب قديم جداً يرجع الى العصور التاريخية الأولى ، فقد عرف الفراعنة هذا الفن قبل العرب . وعرف كهنتهم أسرار كثير من الأغذية والأعشاب والتداوي بها ضد كثير من الأمراض . ويشهد على ذلك ما وجدته علماء الآثار في قبورهم من أعشاب شافية بين ما احتوته تلك القبور من تحف وآثار .

كذلك هناك ما ثبت أن قدماء الهنود قد مارسوا كقدماء المصريين هذه المداواة أيضاً ، إلى أن أتى بعد ذلك قدماء حكماء اليونان ووضعوا المؤلفات عن التداوي بالأغذية والأعشاب في القرنين الرابع والخامس قبل الميلاد . وأشهرهم في هذا المنصم أبقرات وجالينوس وديسقوريدس وغيرهم . حيث نجد ذكرهم وأقوالهم وآراءهم في كتاب الجامع لمفردات الأدوية والأغذية « لابن البيطار » .

وقد ظلت مؤلفات هؤلاء في التداوي بالغذاء والأعشاب المصدر الرئيسي لمن جاء بعدهم من الأطباء والصيادلة العرب . فاستمدوا منهم كثيراً من العلم والفن ، في هذه المداواة ، كما توسعوا فيها بعد تجارب وأبحاث كثيرة نجدها في مقدمة ابن سينا ومؤلفات الرازي وابن البيطار .

وقد أثبتت تجارب هؤلاء الأطباء العرب أن ما رزقنا به الله من غذاء وعشب أفضل مما اخترعه الانسان المعاصر من أدوية كيميائية وصناعية يجرع منها شراً وبيئلم حيوياً دون هودة ، أو رافة يجسمه الذي أصبح مستودعاً لهذه الأقراص والمساحيق والأشربة والحقن المختلفة . كما أثبتت تجاربهم أن هذه الأغذية والأعشاب تحتوي على كثير من المواد الطبية الفعالة تصلح لمعالجة مرض أو عضو دون أن تضر بباقي الأعضاء ، كما هو الأمر في المضادات الحيوية والعقارات التي تمتلئ بها الصيدليات والتي إن أفادت في استشفاء ما فإن ضررها قد يكون أشد من نفعها لما لها من تأثيرات ومضاعفات جانبية على الجسم . قد أثبتها العلم والطب الحديث .

وقد ندد بذلك الدكتور بيلي من بريطانيا قائلاً : « الدواء يخفي أعراض المرض » كما كان الدكتور ديل فريقد أستاذ الطب ورئيس مستشفى بيترن « Betrent » في بوسطن أكثر وضوحاً في التحذير من الأدوية الكيميائية حين قال : « لا يوجد هناك شيء اسمه الدواء الأمين » .

ولذا قال الدكتور جرمي ستيملر رئيس شعبة أمراض القلب في شيكاغو في مؤتمر لوضع حلول لمنع السكتة القلبية : « إذا كان المرض هو نتيجة طريقة العيش ، والغذاء أحد عواملها ، لذا فإن استعمال الدواء غير صحيح . والغذاء أفضل من الدواء » .

وهكذا نرى أن أجدادنا العرب قد سبقوا العلماء المعاصرين والطب الحديث في اهتمامهم إلى الاعشاب والأغذية والتداوي بها . فقد عرفوا العسل وأكثروا من أكله مستندين إلى الآية الكريمة « فيه شفاء للناس » كما عمدوا إلى بضع تمرات وأكثروا من شرب اللبن استشفاء من بعض الأمراض متبعين سنة رسول الله (ص) وهدية وما جاء به من أحاديث نبوية كثيرة في طبه النبوي .

وأوضحوا في كتبهم ومؤلفاتهم أن كل غذاء هو دواء . . فكانوا يدأبون مرضاهم بعقاقير وأدوية من نباتات وأغذية مختلفة ، وصفوها وأبرزوا منافعها وأوضحوا مضارها كما فعل الرازي في كتابه « منافع الأغذية ودفع مضارها » . وابن البيطار في مؤلفه « الجامع لمفردات الأدوية والأغذية » حيث أضاف ابن البيطار في مؤلفه إلى دخر الانسانية مائتي غذاء ونبات جديد لم يعرفه الأطباء اليونان قبله كالقرنفل والمسك والتمر هندي . وجوز الطيب القرفة وغيرها .

وأى العلم الحديث محلاً هذه المواد الغذائية ، وموضحاً مايجوبه الصنف الواحد من الغذاء من مواد طبية نافعة وناجحة لعلاج عدة أمراض وفي مختلف أجزاء الجسم فالبنة مثلاً تحسوي من بين ما تحويه على (خمائر) « Ferment » أو على الأصح أنواع من (الخمائر) وهو العامل الهاضم للغذاء في عصارات المعدة والأمعاء ، كما أنها تحوي مادة (الغليكوجين) « Glycogen » التي لها مالا لتسولين المعروف من قدرة على تنظيم عملية تخزين المواد السكرية في الجسم واستهلاكها . وعصير البصلة يحوي « زيتاً عطرياً » وهو الذي يكسبها رائحتها الخاصة . وهو مطهر قوي المفعول يقتل جراثيم التقيح بأنواعها : كما يقتل جراثيم التيفويد . والحمرة الخبيثة والدمامل ، ويفقدها كثيراً من حيويتها ان لم يقض عليها قضاء تاماً . وفي البصل أملاح تقوي الأعصاب وتريحها وتجلب النوم للمرهقين . وفيه مواد أخرى تقي الشرايين من التصلب وتراكم الكلس عليها في سن الشيخوخة . فتحسن بذلك الدورة الدموية بما في ذلك الشريان التاجي في القلب مصدر الذبجة الصدرية . وفي عصير البصلة مواد تغذي بصيلات الشعر وتحول دون سقوطه .

كما فيها أخيراً مادة تزيد في القوى الجنسية^(١) .

ولنأخذ مثلاً آخر من الأغذية وهو الثوم . لقد اكتشف الطب الحديث أن الثوم هو المضاد الحيوي الطبيعي الذي يمنع الإصابة بمرض الانفلونزا ، فأوصى الأطباء بالإكثار منه واستعملت مئات الاطنان منه لعلاج الجرحى في الحرب العالمية الأولى . واستعمله الروس في الحرب العالمية الثانية لمعالجة جرحاهم هم حيث يضعون الثوم على الجروح لسرعة التئامها وعدم حدوث المضاعفات فيها .

وتاريخ الثوم طويل يعود الى ثلاثة آلاف سنة قبل الميلاد . لقد استعمله البابليون كغذاء ودواء ، واستعمله الاغريق والرومان والعرب وقدماء المصريين . ولقد نصح به الرسول (ص) أصحابه للاستعمالات الداخلية والخارجية . كما استعملته الأمهات العربيات ، فكن يعالجن أطفالهن به عندما يصابون بالسعال الديكي باعطائهم (من عشر الى عشرين) ١٠ - ٢٠ قطرة من عصير الثوم في عصير البرتقال أو مع العسل لكل أربع ساعات .

وقد أثبت الطب الحديث بعد تحليل مادة الثوم لمعرفة المواد الفعالة فيها أن العامل المؤثر والفعال في الثوم هو مادة دوائية تدعى « أليس » تنظف الجسم من الجراثيم المضادة ، وذلك بفتح الجراثيم بعد تلف الأوكسجين ويسمى هذا الدواء عند الروس بالبسنين الروسي . ولنعد الى الطب العربي القديم ولتر ماذا يعرف العرب وأطبائهم من أسرار الأغذية والأعشاب وقيمتها العلاجية .

الغذاء في الطب العربي :

قال تعالى في كتابه الكريم مبيتاً ما للنباتات من قيمة في حياة الانسان ان هو اهتم الى فوائدها ، وأعمل عقله في استعمالها كدواء وغذاء . قال تعالى : « والأرض قد مددناها وألقينا فيها رواسي وأثبتنا فيها من كل زوج بهيج ، تبصرة وذكرى لكل عبد منيب^(٢) .

وعن ابن عباس : « كان النبي سليمان اذا صلى رأى شجرة نابتة بين يديه . فيقول

(١) اتنداي بالأعشاب : الدكتور أمين رويحة : ص ١٤٠ .

(٢) ق ٧/ مكية .

ما اسمك فتقول كذا . فيقول لأي شيء أنت ؟ فإن كانت لغرس غرست وإن كانت لدواء كتبت .

وقال النبي صلى الله عليه وسلم « عليكم بالشجرة التي كلم الله منها موسى بن عمران . زيت الزيتون فادهنوا به ، فإن فيه شفاء من الباسور » .

وقال (ص) في الزيتون يقول الله : « وشجرة تخرج من طور سيناء ، تنبت بالدهن ، وصيغ للآكلين ^(١) » .

وقد كان العرب يعاجون بالأغذية والنباتات وكان من بين الأغذية التي استعملوها دواء الزيتون على اختلاف أنواعها وبعض أنواع النبات بقشورها وجذورها وورقها وأزهارها وأثمارها وفواكهها وعصيرها . وقد أخذوا هذا عن الأطباء البابليين ، كما ذكروا - أسماء الأغذية في كتبهم وبينوا أثر كل منها في الجسم وما يصنع من كل غذاء من أشربة أو ربوب أو سفوف . وذكروا صفاتها ومقادير استعمالها واستطبابتها وقد أخذوا هذا عن الأطباء المصريين . فكان يجمع المؤلف في كتابه بين الداء والغذاء فيذكر المادة الغذائية وفوائدها الطبية معتبراً أن هذه الأغذية إلى جانب غيرها من النباتات والأعشاب أدوية تستعمل لمعالجة كثير من الأمراض .

وقد اتفق الأطباء العرب منهم على أنه متى أمكن التداوي بالغذاء لا يعدل إلى الدواء . ومتى أمكن بالبسيط لا يعدل إلى المركب . وقالوا : كل داء قدير على دفعه بالأغذية والحمية لم يحاول دفعه بالأدوية .

وقالوا : « لا ينبغي للطبيب أن يولع بسفي الأدوية » .

ويقول ابن قيم الجوزية في كتابه « الطب النبوي » أن الأدوية من جنس الأغذية والأمة والطائفة التي غالب أغذيتها المفردات أمراضها قليلة جداً وطبها بالمفردات، وأهل المدن الذين غلبت عليهم الأغذية المركبة يحتاجون إلى الأدوية المركبة .

وقد نهى العرب عن شرب الدواء سواء كان مفرداً أو مركباً . فقال أحد الحكماء

(١) العقد الفريد : ج ٦ - ص ٢٧٤ .

« اياك وشرب الدواء ماحملت صحتك داءك » . وقالوا : « مثل شرب الدواء مثل الصابون للثوب يتقيّه ، ولكنه يخلقه ريبليه » .

الطعام هو الدواء :

لذلك التجؤوا الى الأغذية واتخلوا منها أدوية مختلفة لاستطبانات متعددة وهذا مايجده في مؤلف ابن البيطار « الجامع لمفردات الأدوية والأغذية » حيث ذكر أنواعاً من الأغذية لها استطبانات دوائية منذ أقدم عصور التأليف فيها عند اليونان ، الى أن تعاورها العرب في العصر العباسي . فقرأ فيه ماكتبه ايسقوريدس العين زرني الشامي اليوناني : الى جانب ماكتبه بعده جالينوس الطبيب اليوناني المشهور . كما يورد تجارب الهنود المصريين القدماء بجانب ما أضافه وحققه أطباء الاسلام كالرازي وابن سينا من المشاركة وكابن جليل وابن وافد الغافقي من الاندلسيين .

ولنأخذ على سبيل المثال مادة (عدس) كما جاءت عند ابن البيطار : يقول « ديسقوريدس : في الثانية أجوده أسرع نضجاً إذا نضج ، وإذا نفع في الماء لم يسوده » . جالينوس : « العدس يقبض قبضاً يسيراً ليس بالشديد ، فأما في الحرارة والبرودة فهو وسط ، ويخفف في الدرجة الثانية : ونفس جرمه^(١) يخفف ويحبس البطن . فأما الماء الذي يطبخ به العدس فيطلق البطن ولذلك صار من يستعمله لحبس بطنه يطبخه طبختين ويصب ماءه الأول . ديسقوريدس : إذا أدمن أكله عرضت منه عشاوة في البصر ، وهو عسير الانهضام ، رديء للمعدة يولد الرياح في المعدة والأمعاء ، وإذا طبخ بغير قشره عَقِلَ البطن . وأجوده أسرع نضجاً وله قوة قابضة إذا طبخ طبخاً جيداً وهو رديء للأعصاب والرئة والرأس . وهو يقوي عقلة البطن إذا طبخ معه هندبا أو قشور الرمان أو زعرور أو سفرجل أو الكمثرى . وإذا قشر منه ثلاثون حبة وابتلعت نفعت من استرخاء المعدة . وإذا خلط بالعسل بجالا القروح العميقة^(٢) » .

(١) جرم الشيء : جسمه ، وجرم العدس صحيحه قيل أن يطبخ .

(٢) الجامع لمفردات الأدوية والأغذية ج : ٣ - ص ١١٨ - ضياء الدين انصاري المعروف بابن البيطار ت : سنة ٤٩٤ . ويمتاز كتاب ابن البيطار بالترتيب على الحروف الهجائية بحسب الحرف الأول من الكلمة ، كترتيب المعاجم القنوية الحديثة . ويشاركه في هذا الترتيب ابن جزلة في المنهاج ، والمتعمد لملك المظفر يوسف بن عمر بن رسول التركاني المتوفى سنة ١٦٩٤ وما لايسع الطبيب جهله لاین لكتبي وهي من أحسن الكتب الجامعة الزائدة الطبية والفنائية .

ثم يورد ابن البيطار قول ابن سينا في العدس واستطبائاته ، وأقوال الرازي في ذكر منافعه ومضاره ، مأخوذاً من كتابه « دفع مضار الأغذية » فيقول على لسان الرازي : ومقشّره يعقل البطن ، ويسكن ثائرة الدم وينفع صاحب الجذري والأورام الحارة ، إذا طبخ مع الخل وماء الحصرم ونحوه . ويجب أن يتركه من يعتره الأمراض السوداوية كالإليخوليا وابتداء السرطان والدوالي والبواسير فلا يتعرض له البتة .

ثم يذكر أنواع العدس . وفوائد كل نوع من هذا الغذاء ومضاره ، فمنه عدس مسر . وعدس نبطي ، وعدس الماء وغير ذلك^(١) .

ويذكر ابن سينا في قانونه في مكافحة الترف أدوية مختلفة كلها نباتية غذائية ذات طعم حامض أو متوسط الحموضة ، كمصارة الحصرم ، وماء السفرجل . بينما يفضل المجوسي استعمال ماء السماق غرغرة لقطع الترف على ما ذكره في كتابه « الملوكي » أو كامل الصناعة الطبية .

ولنعد إلى مسادة البصل ثانية ، لمرمدى أهمية هذه المادة الغذائية عند العرب ، وماذا قال عنها الطب العربي وفيما استعماله العرب من استطبائات علاجية توصل إليها الطب الحديث كما رأينا .

روى أبو داود في سننه ، عن عائشة رضي الله عنها : أنها سئلت عن البصل فقالت : « إن آخر طعام أكله (ص) كان فيه بصل » . وذلك لما فيه من فوائد مختلفة ذكرها الرسول (ص) وأوردها ابن قيم في كتابه « الطب النبوي » .

وقد جاء في مادة البصل : « أنه حار في الثالثة ، وفيه رطوبة فضلية ، ينفع من تغير المياه ، ويدفع ربح السموم ، ويفتق الشهوة ، ويقوي المعدة ، ويهيج الباه ، ويزيد في المنى ، ويحسن اللون . ويقطع البلغم ، ويحلل المعدة ، وبزره يذهب البهق ، ويدلك به حول داء الثعلب فينفع جداً . وهو بالملح يقلل التآليل ، وإذا شمه من شرب دواء مسهلاً منعه من القيء والغثيان . وأذهب رائحة ذلك الدواء . وإذا تسط بمائه ، نقي الرأس ، ويقطر في الأذن لثقل السمع والطينين والقيح والماء الحادث في الأذنين . وينفع من الماء النازل في العينين اكتحالاً ، يكتحل ببزره مع العسل لبياض العين .

(١) ابن البيطار : المصدر السابق نفسه .

والمطبوخ منه كثير الغذاء . ينفع من اليرقان والسعال وخشونة الصدر ويدبر البول . ويلين الطبع ، وينفع من عضة الكلب غير الكلب إذا نطل^(١) عليها ماؤه بملح وسذاب . وإذا احتمل فتح أفواه البواسير .

وأما ضرره فإنه يورث الشقيقة ، ويصدع الرأس ، ويولد أرياحاً ، ويُظلم البصر وكثرة أكله تورث النسيان ، ويفسد العقل ، ويغير رائحة الفم والنكهة ، ويؤذي الجليس ، وإماتته طبخاً تذهب بهذه المضرات منه ، ويذهب رائحته مضع ورق السذاب عليه^(٢) .

وقد صنف البصل مفرداً مع الأطعمة الغليظة ، كالخزر والفجل والسلجم لما فيها من الحدة والحراقة ، وهي تولد كيموساً غليظاً ، ومنى طبخ أو شوي ذهب عنه قوة الحراقة والتفتيح ، وبقي جرمه غليظاً^(٣) رديئاً . ويسلم من غلظ جرم هذه الأطعمة على إحدى ثلاث جهات : إما أن تطبخ فتلطف كالذي يفعل بالبصل . وإما أن تعصر أو تطبخ ثم يستعمل ماؤها . وإما أن تؤكل نيئة فتقطع البلغم كالذي يفعل بها جميعاً .

وللبصل فوائد كثيرة ذكرها الأطباء منها^(٤) : أنه إن دق وشُمَّ عطس وشهى الطعام وإن اكتحل بمائه مع العسل جلا البصر ، والمسروق منه يدبر البول والدمعة .

أما في الثوم فتقول الأطباء : إن الثوم إذا شوي بالنار ووضع على الضرس المأكول ودلكت به الأسنان التي يعرض فيها الوجع من الرطوبة والريح أذهب ما فيها .

وتقول الروم في الثوم : إنه دواء لمن أصابه وجع السقي في بطنه^(٥) وإن أكله من ظهر فيه حرة من شرى أو غيره أبرأه . وإن دق الثوم يابساً فأغلي بسمن ولبن ثم جعله من يشتكي ضرره في فيه سخناً فأمسكه ساعة ذهب وجع ضرره . وهو نافع لمن اجتوى^(٦) .

(١) نطل عليه الده : صب عليه ونطل رأس الليل بالنتول : صب عليه النتول قليلا قليلا والنتول ماء تفل فيه الأدوية واخشاش ويصب فاتراً على العض المصاب .

(٢) الطب النبوي : ابن قيم الجوزية ص : ٢٢٣ و ص : ٢٢٤ .

(٣) المعقد القريد : ابن عبد ربه ج ٦ : ص ٣١٥ .

(٤) عيون الأخبار ابن قتيبة : ج ٣ - ص : ٢٨٠ وما بعده .

(٥) البقي : ماء أصفر يقع في البطن وهو معروف في الطب بالاستسقاء أو الصفار .

(٦) اجتوى : من الجوى وهو داء السل أو داء يأخذ في الصدر أو هو كل داء يأخذ في الباطن لا يفسد معه الطعام .

ومن الأطعمة الطبية التي ذكرها الطب العربي وأشاد بخواصها وفوائدها الرمان :

قال تعالى : « فيها فاكهة ونخل ورمان ^(١) » وقد خص القرآن الكريم الرمان بالذكر من بين الفاكهة لما فيه من فوائد كثيرة . وقد ذكر السيوطي ^(٢) فوائد الرمان الطبية فقال انه ينفع من الجرب والحكة والخفقان واذا أكل مع الخبز منعه من الفساد ، جيد الكيموس ، قليل الغذاء ، واذا وضع ماؤه المعصر في شمس حارة واكتحل به بعد غلظه أحد البصر . وكلما عتق كان أجود واذا طبخ ماؤه في وعاء نحاس أنفع من القروح والعفن ، والروائح المنتنة في الأنف . وحامضه أنفع للمعدة الملتبهة ، وأكثر للبول إدراراً ويقطع القيح ، ويقطع من المعدة البلغم . واذا عصر النوعان مع شحمهما وشرع منه نصف رطل مع عشرين درهماً من السكر أسهل المرة الصفراء وقوى المعدة وأذهب عنها الفتر . واذا عَصِرَت رمانتان بشحمهما وتَمَضْمَضَ بِمَاْنَهُمَا نَفَعَ الْقَلَاعَ الْمُتَوَلَّدَ فِي أَفْوَاهِ الصَّبِيَّانِ . وإذا شويت الرمانة المملوءة وضمد بها سكن وجع العين الرمدة . وإذا فُرَّغَت رمانة من حبها وملئت بدهن ورد بدلاً من لبها . وفترت على نار هادئة فتغيراً سكن وجع الأذان تقطيراً . واذا نفع حب الرمان في ماء المزن وشرب نفع من نفث الدم . وقشر الرمان اذا سحق وسف منه عشرة دراهم أخرج الدود واذا طبخ في ماء وتمضمض به قوى لثة الفم .

ويورد السيوطي في مقامه فوائد المواد الغذائية المختلفة كالأترج والكمثرى والتفاح والسفرجل والبندق والصنوبر و وغير ذلك .

أما ابن قتيبة في كتابه عيون الاخبار فانه يورد قائمة غذائية طبية يذكر فيها مجموعة من الأطعمة ورأي الأطباء فيها كعلاج لمجموعة من الامراض : فيحدث أولاً عن الكراث ويورد رأي الأطباء فيه وما قالوه عنه فيذكر أنه اذا صب في مائه خل ودقاق كنتر ^(٣) واستعط ^(٤) به سكن الصداع . واذا سلسق أو طحن وأكل أو ضمد به البواسير العارضة من الرطوبة نفع منها .

(١) الرحمن / ٦٨ / مكية .

(٢) المقامة السيوطية : ص ٣٩ - ٤٠ معهد التراث رقم السجل ٢٩٩٣ .

(٣) الكندر : بضم الكاف ضرب العلك وهو اللبان الذكر .

(٤) سعط الدواء : أدخله في أنفه وكذلك استعط بمعنى واحد . وهو « السعوط » أي الدواء يصب في الأنف .

ثم يحدث عن القمل ويورد منافعه الطبية واستعمالاته المختلفة لمعالجة كثير من الحالات المرضية فهو دواء وغذاء ومما قاله الأطباء فيه أنه هاضم للطعام ، وإن أكل بزره بعسل كان دواء من السعال والفواق . وماؤه وبزره للسموم بمنزلة الترياق . وإن دق بزره مع الكندر وطلّي به البهق الأسود في الحمام أذهبه ، وإن شرب ماء ورقه نفع من الأرقان^(١) الحادث من الطحال .

وكذلك عرف الأطباء القدماء أهمية السلق كغذاء أولاً ودواء ناجع في معالجة فروة الرأس فقالوا إنه إذا دق مع أصله وعصر ماؤه وغسل به الرأس ذهب بالآثر به وأطال الشعر . أما الهليون^(٢) فهو مدر للبول نافع من القولنج . والقرع إذا شوي ثم عصر فجعل من مائه في أذن من اشتكى أذنه نفعه .

وقال الأطباء أيضاً أن البقلة^(٣) الحمقاء إذا مضت أذهبت الطرش . والخردل مكثّر للبول ، وهو نافع من الصرع . وترغم لا وم أن مائه يصلح للأطفال من الحمى إذا أصابتهم .

وقالت الأطباء : التعناع يسكن القيء وينفع من الفواق الحادث من البلغم إذا شرب مع النعناع^(٤) .

وأما الفودنج^(٥) النهري فإنه يدر الطمث . وإن أخذ من الفودنج الجبلي أوقية وطبخ بنصف رطل من ماء حتى يبقى الثلث ويشرب سهلاً السوداء .

وقالوا : الكرفس^(٦) : إذا طبخ وشرب كان دواء من وجع الكليتين ومن

(١) الأرقان : لغة الأرقان . وهو في الإنسان والقاموس وشرحه داء يصيب الناس ويصفر منه الجلد .

(٢) الهليون : ثبت ورقه كورق الثبث لاشوك له البتة ، وله بزر مدور أخضر ثم يسود ويحمر (مفردات ابن البيطار ج ٤ ، ص ١٩٥) « راجع شروح وتعليقات في القسم الثاني من الكتاب » .

(٣) البقلة : الحمقاء بالنت من قال ابن سيدة هي التي تسميها العامة بالرجفة (راجع شروح وتعليقات في القسم الثاني من الكتاب) .

(٤) ينبت ورقة كالسذاب له بزر كالريحان ، عطري قوي الرائحة سمي بذلك لسلطوع رائحته .

(٥) الفودنج : نبت مغرب عن (بودنجة) ويقال فيه (فودنج) وأجناسه ثلاثة ، بري ونهري وجبلي . ولكل منها أوصاف وخواص تجدها مفصلة في مفردات ابن البيطار .

(٦) بفتح أوله وثانيه وسكون ثالثه : نبت معروف وهو من أحسن البقول عظيم المنافع . (راجع شروح وتعليقات في القسم الثاني من الكتاب) .

الأسر^(١) .

وأما الفاكهة من الاطعمة فقال الأطباء : ان ورق الخوخ وأقماعه ان دق وعصر وشرب أسهل حب القرع والديدان والحيات المتولدة في البطن وان صب ماء ورقه في الأذن أمات الديدان فيها . وان تُدلك بورقه بعد النورة^(٢) قطع ريحها .

وحماض الأترج^(٣) ان لطخ به الكلف والقوب أذهب ، وحب الأترج نافع من السموم . وقد حدث شيخ من الدهاقين عالم بأيام العجم أن يزرجمهر قال لقومه : سلوا الملك أن يرزقكم مكان الأدم الأترج ليكون القشر لطيبكم ، ولحمته لفاكهتكم ، والحماض لصباغكم ، والحب لدهنكم .

وقد أدرك الرسول (ص) قيمة الأترج وفوائده فشبّه به قارئ القرآن لما له من ريح طيب ومكانة محمودة عند الله . فقال . (ص) : مثل المؤمن الذي يقرأ القرآن كمثل الأترجة طعمها طيب وريحها طيب . وفي الأترج فوائد كثيرة تكمن في قشره ولحمه وحمضه وبزره .

قال ابن سينا في قانونه : « عصارة قشره تنفع من نَهش الافاعي شرباً وقشره ضماداً ، حراقة قشره طلاء جيد للبرص^(٤) » كما قيل ان أكل لحمه ينفع البواسير . وأما حماضه فقابض كاسر للصفراء ، ومسكّن للخفقان الحار ، نافع من اليرقان شرباً واكتحالاً قاطع للقيء الصفراوي . مشهّ للطعام : عاقل للطبيعة نافع من الإسهال الصفراوي ، وعصارة حماضه ينفع طلاء من الكلف ، ويذهب بالقوبا ، ويستدل على ذلك من فعله

(١) الأسر : احتباس البول .

(٢) النورة : بضم النون : حير الكلس ثم غلبت على أغلاط تضاف الى الكلس من زرننج وغيره . وتتمثل لإزالة الشعر . قيل عربية وقيل مصرية . قال الشاعر :

فايمت عليهم ستة عاشورة تحلق المال حلق النورة

(٣) الأترج : قال ابن البيطار في مفرداته عن أبي حنيفة الينوري : الأترج كثير بأرض العرب وهو مما يفرس غرساً ولا يكون برياً . وأخبرني بعض الاعراب ، أن شجرته تبقى عشرين سنة تحمل ، وحملها مرة واحدة في السنة ، وورقها مثل ورق الجوز ، وهو طيب الرائحة ، زهره شبيه بنور الترجس إلا أنه ألطف منه (راجع شروح وتعليقات في القسم الثاني من الكتاب) .

(٤) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ٩ - ص ٢١٦ .

في الحبر : فاذا وقع على الثياب قلّعه ، وله قوة تلطّف وتقطع وتبرد . وتطفي حرارة الكبد ، وتقوي المعدة ، وتمنع حدة المرة الصفراء وتزيل الصم العارض منها وتسكن العطش (١) .

وأما بزره فله قوة محللة مجففة . قال ابن ماسويه : « خاصيّة حبّه النفع من السموم القاتلة ، اذا شرب منه وزن مثقالين مقلّراً بماء فاتر ، وطلاء مطبوخ . وان دق ووضع على موضع السّعة نفع . وهو ملين للطبيعة ، مطّيب للنكهة . وأكثر هذا الفعل موجود في قشوره (٢) .

ومن الأطعمة التي كان العرب يتداوى بها الجزر والتفاح أو ورقه ، فاذا أخذ ورق التفاح الغض ودق بالرفق أياماً خمسة أو ستة ثم ضمد به الوشم قلعه من غير أن أن يقرح موضعه .

أما الجزر فيعتقد أنه يشفي من القولنج . وعن الرسول (ص) أنه قال : « من بات وفي بطنه جزرة أو جزرتان أو ثلاث أمن القولنج والديلة » (٣) .

ومن التداوي بالأطعمة أيضاً التداوي بالعسل . وقد عرفه العرب كدواء مع الأدوية وغذاء مع الاغذية . وشراب مع الاشربة ، وحلو مع الحلو وطلاء مع الأطلية . وقد اعتمد القدماء عليه اعتماداً كاملاً حيث لم يعرفوا السكر البتّة . واستعمال السكر انما هو حديث العهد .

وفي العسل منافع كثيرة وعظيمة ذكرها القرآن الكريم وأكدها الطب الحديث في أبحاثه المتطورة الجديدة .

فقد جاء في القرآن الكريم في تقرير فوائد العسل : « وأوحى ربك الى النحل أن اتخذني من الجبال بيوتاً ، ومن الشجر وما يعرشون ، ثم كلي من كل الثمرات فاسلكي سبل ربك ذللاً يخرج من بطونها شراب مختلف ألوانه فيه شفاء للناس ، ان في ذلك لآية

(١) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ص ٢١٦ وما بعدها .

(٢) المصدر السابق نفسه .

(٣) الديلة على وزن جهينة خراج ودمل كبير يظهر في الجوف فيقتل صاحبه غالباً .

لقوم يتفكرون » (١) .

وقد أثبت الطب الحديث هذه المعجزة القرآنية العلمية فوجد في تركيب العسل الكيميائي أنه يحتوي على (٢٥-٤٠) في المائة جلوكوز « Glucose » والجلوكوز الموجود فيه هو سلاح الطبيب في أغلب الأمراض ، واستعماله في ازدياد مستمر يواكب تقدم الطب ، فيعطى عن طريق القم ، وبالحقن الشرجية ، وتحت الجلد وفي الوريد ، ويعطى بصفته مقويًا ومغذيًا ، وضد التسمم الناتج من أمراض أعضاء في الجسم ، مثل التسمم البولي الناتج من أمراض الكبد ، والاضطرابات المعدية والمعوية .

وللعسل تأثير ملطف يزيد في افرازات الفم فيفيد في حالات صعوبة الابتلاع وجفاف الزور ، وفي حالات السعال الجافة ، ولذلك أدخل طبيًا في تركيب كثير من الفراغر وأدوية السعال ، والعسل ملين لطيف ولاسيما إذا تناولنا منه ملعقة كبيرة كل يوم صباحاً . فإننا نستفيد منه غذاء كاملاً ومليناً مريحاً لأنه جلاء للأوساخ التي في العروق والأمعاء . كما أنه نافع للمشايخ وأصحاب البلغم ، منق للكبد والصدر ، مدر للبول ، وإن اكتحل به جلا ظلمة البصر .

وكان النبي (ص) يشربه على الريق ، ويقول « عليكم بالشفاهين العسل والقرآن » (٢) كما أوضح النبي (ص) أهمية العسل في الاستشفاء فقال : « الشفاء في ثلاث : شربة عسل ، وشرطة محجم ، وكية نار ، وأنا أنهي أمتي عن الكي » (٣) .

وفي هذا الحديث إشارة واضحة وصريحة الى أن العسل أفضل هذه الثلاثة في التداوي ، والعلاج والشفاء . ويجب أن يؤخر العلاج بالكي حتى تدفع الضرورة اليه . مما يؤكد أن التداوي بالغذاء أفضل من التداوي بالكي والجراحة وغيرها من الطرق الحديثة .

وقد سئل الرسول (ص) عن أفضل الشراب فقال : « الخلواء الباردة » يعني العسل .

(١) سورة النحل ٦٨ - ٦٩ .

(٢) أخرجه ابن ماجه والحاكم في صحيحه .

(٣) أخرجه ابن ماجه وأحمد والبرزاق ، وهو في صحيح البخاري . رواه أيضاً عن سعيد بن حير عن ابن عباس عن النبي (ص) . ابن قيم الجوزية ص : ٨١ .

هدي النبي (ص) الى دفع ضرر الاغذية بما يقوي نفعها :

كذلك اهتدى النبي الكريم (ص) الى دفع ضرر الأغذية والفاكهة واصلاحها بما يدفع ضررها ويقوي نفعها . وهذا من أبلغ أنواع العلاج وحفظ الصحة ، كما أنه من أهم الأبحاث التي تجري حديثاً في معرفة خواص كل مادة غذائية عندما تكون مفردة ، أو عندما تضاف الى غيرها من الأطعمة الأخرى وما يطرأ عليها من تغيير . « فقد يكون أحد الأطعمة حاراً وآخر بارداً ، وفي كل منهما صلاح للآخر ، وإزالة لأكثر ضرره ، ومقاومة كل كيفية بضدها ، ودفع سورتها بالأخرى . وهذا أصل العلاج كله بل أصل في حفظ الصحة . كما أن علم الطب الحديث يستفيد من هذه الخواص جميعاً . » وفي استعمال ذلك وأمثاله من الأغذية والأدوية اصلاح لها وتعديل ، ودفع لما فيها من الكيفيات المضرة لما يقابلها . وفي ذلك عون على صحة البدن وقوته وخصبه » (١) .

ومن تلك الطرق التي لجأ اليها الرسول في دفع مضار الأغذية بما يدفع ضررها ويقوي نفعها أن الرسول الكريم (ص) كان يأكل الرطب بالقثاء . فمن حديث عبد الله بن جعفر قوله : « رأيت رسول الله (ص) يأكل الرطب بالقثاء » . وفي هذا حكمة بالغة . ذلك لأن الرطب حار رطب . يقوي المعدة الباردة ويوافقها ، ولكنه سريع التمعن معكر للدم مصدع ، مولد للسدد ووجع المثانة ومضر بالأسنان . والقثاء بارد رطب ، مسكن للعطش ، منعش للقوى بشمه لما فيه من العطرية ، مطفئ لحرارة المعدة الملتهبة . وإذا جفف بزره ودق واستحلب بالماء وشرب ، سكن العطش ، وأدر البول ، ونفع وجع المثانة . وإذا دق ونخل ودلكت به الاسنان جلاها . وإذا دق ورقه وعمل منه ضماد مع الميفخنج (٢) نفع من عضة الكلب .

ولعل من هذا العلاج أيضاً قول عائشة رضي الله عنها : « سمنوني بكل شيء ، فلم أسمن ، فسمنوني بالقثاء والرطب فسمنتُ » .

وقد عرف العرب ولاسيما نبيهم الكريم (ص) قوى الأعشاب الغذائية كأدوية وتفاوتها في الاستطباب واشتراكها في الأفعال . كالسنا والشبرم والحلبة والبابونج (٣)

(١) انظر الطب النبوي لابن قيم الجوزية : ص ٢٥٠ .

(٢) الميفخنج قال فيه داود : يراد به أفلوق وهو عقيد العنب .

(٣) البابونج : يدر البول والحيقش شرباً وجلساً في طبعه ويساعد الهضم .

والاذخر والشيخ .

وقد أمر النبي (ص) بشرب اللبن استشفاء لداء الاستسقاء ، وعلاجاً له ، لأن في لبن اللقاح جلاء وتلييناً ، وإدراراً وتلطيفاً وتفتيحاً للسدد ، إذ كان أكثر رعيها الشيخ والقيصوم والبابونج والأقحوان والاذخر وغير ذلك من الأدوية النافعة للاستسقاء .

وقد أيد الطب العربي قول الرسول وهدية (ص) لذلك قال الرازي الطبيب العربي المشهور : « لبن اللقاح يشفي أوجاع الكبد ، وفساد المزاج » .

أما في التداوي بالأعشاب فقد نصح النبي (ص) قومه بالتداوي بالسنا فقال صلاة الله عليه : « لو أن سبياً فيه شفاء من الموت لكان بالسنا » ^(١) .

وفي رواية ثانية لابن ماجه قال (ص) : « عليكم بالسنا والسنتون فان فيهما شفاء من كل داء الا السام . قيل : يا رسول الله ، وما السام ؟ قال : الموت » .

وقال الرازي في السنا : « السناء والشاهترج ^(٢) يسهلان الأخلاط المحترقة وينفعان من الحرب والحكة ، والشربة من كل واحد منهما من أربعة دراهم الى سبعة دراهم » .

كذلك عرف النبي (ص) قوى الأعشاب كأدوية وتفاوتها في الاستطابات واشترائها في الافعال . لذلك أوصى بترك الشبرم لأنه حار مقرح في حين نصح يشرب السنا لأنه دواء جيد مبارك ، وفعلاً فإننا نجد الطبيب العربي حنين بن اسحق نفر من استعمال الشبرم وقال فيه : « أما لبن الشبرم فلا خير فيه ، ولا أرى شربه البتة . فقد قتل به أطباء الطرقات كثيراً من الناس » ^(٣) .

والتمر من الأطعمة التي استعملها العرب كغذاء ودواء في آن واحد ، وما قاله النبي (ص) في التمر : « خير تمراتكم البرني ، يذهب بالداء ولاداء فيه » ^(٤) .

(١) السنا أو السليكا : وهي أنواع كثيرة أفضلها السنا الهندي لتفاوتها . الحديث في سنن الترمذي وابن ماجه .

(٢) في تذكرة داود أنه ملك البقول ويسمى كزبرة الحمار . وهو نوعان بينها في التذكرة . وهو فارسي .

(٣) الطب النبوي لابن قيم الجوزية ص : ٢٥٤ .

(٤) البرني ضرب من التمر أصفر مدور ، وهو أجود التمر .

وعن عائشة رضي الله عنها قال (ص) : « بيت ليس فيه تمر جياع أهله » .

كما جاء في الحديث الصحيح عنه صلى الله عليه وسلم . « من تصبغ بسبع تمرات لم يضره ذلك اليوم سُم ولا سحر » . كما قال (ص) في التداوي بالكُمأة والتمر : « الكُمأة من المن ، وماؤها شفاء للعين ، والعجوة من الجنة ، وهي شفاء من السقم » .

وسأل الحجاج يوما جلساءه : ما أذهب الأشياء للإعياء ؟ فقال بعضهم أكل التمر . وقال بعضهم الحمام . وقال بعضهم التمريخ ^(١) . وقال الحجاج للحكم بن المنذر ابن الجارود : أخبرني عن صفاء لونك وغلظ قصرتك أشرب اللبن فهو منه ؟ قال لا ؟ قال ولم ؟ قال لأنه مُتَنَتَّه مُنْفَخَة . قال : فما شرابك ؟ قال : نبيذ الدقل في الصيف ونبيذ العسل في الشتاء ^(٢) .

وقد ثبت فعلا أن التمر من أكثر الثمار غذاء وفائدة للجسم ، وأكمله على الريق يقتل الدود ، كما أنه مقو للكبد ويبرئ من خشونة الحلق ، ملين للطبع ^(٣) .

وهو فاكهة وغذاء ودواء وشرب وحلوى .

الاستشفاء بالغذاء :

وهناك أنواع أخرى من الأغذية التي كان العرب خلال العصور المختلفة يستشفون بها من مجموعة من الأمراض فإلى جانب مادة التمر هناك الزبيب والكرفس ، والجوز واللوز والجلاب وغيره .

فقد استعملوا الزبيب شفاء للبخر ، وقد سئل تياذوق عن البخر فقال : دواؤه الزبيب يعجن بسعتر ، ثم يؤكل أسبوعين أو ثلاثة ، فـجُرَّبَ فذهب ^(٤) .

وتقول الروم في الكرفس وهذا مما أخذه العرب عنهم : « إنه يطيب الفم ،

(١) التمريخ : التدهين .

(٢) عيون الأخبار : ج ٣ - ص ٢٧٠ ، انقل بالتحريك : أراد التمر وضرب من النخل تمره صغير الحجم . كبير النوى .

(٣) الطب النبوي ، ابن قيم : ص ٢٥٥ .

(٤) السمتر : نبت طيب الرائحة حريف . زهره أبيض الى الفبرة .

ويذهب البخار ، ويحتاج الى أكله من يشاهد السلطان ، ومحافل الناس ، وكان أكثر كلامه السرار (١) .

أما بالنسبة لمادة الجزر فلها فوائد كثيرة ، والجزر المشوي إذا مضغ مع الخبز المقلو بالزيت أو السمن ثم ألقى بثقله (٢) فإنه قاطع لرائحة البصل من الفم . والقوم (٣) ان أكله أكل وأحب أن يقطع رائحته مضغ ورق الزيتون الطري ، وتخصض بعده بالخل .

كذلك ذكر الأطباء القدماء فوائد الفقاق المتخذ من دقيق الشعير ، فقالوا : إنه نافع من الجذام وان الجلاب قاطع لكثرة دم الحيض ، والسكنجين (٤) نافع من الذبحة إذا كانت من حرارة . فيشرب ويغرغر به .

وفي سياسة الأبدان بما يصلحها من الطعام قال الحجاج لتياذوق متطيه : صف لي صفة أخذ بها نفسي ولا أعدوها . قال تياذوق : « لاتأكل من اللحم إلا قتيًا ، ولاتأكله حتى ينعم طبعه ، ولا تشرب دواء إلا من علة ، ولاتأكل من الفاكهة إلا نضيجها ، ولاتأكل طعاماً إلا أجدت مضغه . وكل ما أحببت من الطعام واشرب عليه ، وإذا شربت فلا تأكل عليه شيئاً ، وإذا أكلت بالنهار فم ، وإذا أكلت بالليل فتمشي ولو مائة خطوة » (٥) . وهذا يذكر بالمثل العربي الذي يلخص قاعدة صحية معروفة يجب اتباعها بعد الطعام .

وذلك قولهم : « تغد تمد ولو دقيقتين . تعشّ تمش ولو كان خطّونين » يعني تمدد بعد الغداء وامش بعد العشاء مما يساعد على هضم الطعام والنوم براحة واسترخاء وهناك .

وإذا عدنا الى هذه الارشادات الصحية التي أوصى بها تياذوق الحجاج فاننا

(١) السردار : المساواة . عيون الأخبار .

(٢) الثقل : ما ثقل من كل شيء وهو خثارته .

(٣) القوم : الثوم .

(٤) السكنجين : شراب من خل وعسل ، ويراد به كل حلو وحامض . الفقاق : شراب يتخذ من الشعير يسمى بذلك لما يطعمه من الزبد . الجلاب : اللام شديدة ونخفة : العسل أو السكر يعقد بوزنه أو أكثر من ماء الورد . (راجع شروح وتعليقات في تحقيق المخطوط) .

(٥) عيون الأخبار : ابن قتيبة ج ٣ - ص : ٢٧٠ .

نجد أنها جميعاً تتعلق بالأغذية والأطعمة وحسن اختيارها وطريقة تناولها . فقد أوصى الطبيب الحجاج أن يختار اللحم الطري الذي قد أمعن في طبعه حتى أصبح فاضحاً مهترئاً سريع الهضم . وأن يختار الفاكهة الناضجة كثيرة الماء ، وعليه أن يمتنع الطعام جيداً ، ولا بأس أن يأكل ما يشاء ويشرب الماء بعده مما يساعد على هضمه ولكن بشرط أن لا يدخل الطعام على الطعام ، فإذا شرب فيمتنع عن تناول الطعام وليمسك ثم يوصيه أن لا يدخل إلى النوم بعد العشاء مباشرة ولا بد من رياضة خفيفة كالمشي مثلاً مما يساعد على هضم الطعام . ونلاحظ في هذه الوصايا الصحية تشدد الطبيب في نصح الحجاج بالابتعاد عن تناول الأدوية في حالات المرض العادية . إذ لا حاجة إلى الدواء إلا إذا استعصى الداء واستفحلت العلة . وكل هذه الارشادات مما ينصح بها الطب الحديث ويوصي بها الأطباء مرضاهم ولا سيما بعد الدراسات الحديثة فيما يسميه أطباء الغرب اليوم « بالطلب البديل » إذ أدركوا أن الأدوية وكثرة تناولها هي سُموم للجسم ، وهي ان نجحت في شفاء قسم من الأمراض فلأنها تحدث غيرها من الاختلاطات المختلفة ، ولذا رأوا أن لا بد من العودة إلى الطب القديم واللجوء إلى الحشائش والأعشاب والأغذية لتكون خير دواء وخير بديل عن تلك العقاقير الصناعية السامة .

على أن الغذاء لم يكن عند العرب دواء فحسب بل كثيراً ما كان الطعام إختباراً للشفاء . فقد كان المريض يتزل المشفى أو اليمارستان ، ويبقى في المشفى حتى الشفاء التام . وعلامته أكل رغيف من الخبز وفروج كامل . وعندما يخرج المريض يعطى ثوباً مع كمية من الدراهم لتقوم بنفقاته الضرورية خارج المستشفى .

وكثيراً ما كان الناس يتمارضون رغبة منهم في الدخول إلى المستشفى والتنعيم بما فيه من لذيذ الأكل والمشراب .

ومن ذلك مارواه خليل بن شاهين الظاهري بعد أن زار مدينة دمشق وأعجب بمعالمها ، قال : « وبها مارستان لم ير مثله في الدنيا قط وانفتحت نكتة أحبيت أن أذكرها . وهي أني دخلت دمشق سنة ٨٣١ هـ . وكان بصحفي رجل عجمي من أهل الفضل والذوق والطلاقة وكان قصده الحج في تلك السنة . فلما دخل اليمارستان المذكور ونظر ما فيه من المأكول والتمتع واللطائف التي لا تحصى قصد اختبار رجال اليمارستان المذكور فتمارض وأقام به ثلاثة أيام ، ورئيس الطب يتردد إليه ليختبر ضعفه . فلما جس نبضه

وعلم حاله وصف له مايناسبه من الأطعمة الحسنة والدجاج المسمن والخلوى والاشربة والقواكه المتنوعة . ثم بعد ثلاثة أيام كتب له كلمة جاء فيها : إن الضيف لا يقيم فوق ثلاثة أيام . وهذا في غاية الحذافة والظرافة ^(١) .

وكانت الصفات في هذه المشافي تشمل الأدوية والأغذية فكان غذاء المرضى لحم ودجاج وضأن الى جانب القواكه المختلفة . كما كانوا يستعملون بعض الأغذية دواء وكانوا يستعملون الزبد طلاء على منابت أسنان الطفل ليعين على نباتها وطلوعها . أو أن يستعاض عن الزبد بالمخ والدماغ لأنهما يفعلان فعله .

ويكفي أن أسرد هذه القائمة من الأطعمة المختلفة التي أوردها ابن قتيبة في « كتاب الطعام » في فصل « سياسة الإبدان بما يصلحها من الطعام » ^(٢) وغيره « لتترك منافع هذه الأطعمة واستطاباتها المختلفة لعلاج كثير من الامراض .

فالكمأة : شفاء للعين .

العجوة : شفاء من السقم .

الكرنب المعصور : يشفي آكل الفطر ان أضر به . وكذلك اذا سقي من خرق الدجاج وزن درهمين مع خل وعسل مطبوخ وقوي به أذهب ضرر الفطر المسموم .

البصل : يشهي الى الطعام إن أكل مشوياً أو نيئاً ، وإن دق وشم عطس وشهي الطعام وإن اكتحل بمائه مع العسل جلا البصر . وإن وضع مع الملح والسذاب ^(٣) على عضة الكلب الذي ليس بكلب نفع . والمسلق منه يدر البول والدمعة .

الثوم : مر ذكره في هذا الفصل ، وأضيف أيضاً أنه ينفع من العطش الحادث من الباغم ويقوم مقام الترياق في لسع الهوام والأمراض الباردة .

وهو دواء لمن أصابه وجع السقي ^(٤) في بطنه وإن أكلة من ظهر فيه حرة من

(١) النجوم الزاهرة ج ٦ - ص : ١٦٤ .

(٢) عيون الأخبار : ج ٣ - ص : ٢٨٢ .

(٣) السذاب : بصل يفرغ فروغاً تطلع من ساق له قصيرة ويحمل في أطراف أعضائه رؤوساً تفتتح عن ورد صفار الورق أصفر . وله طبائع وغواص مذكورة في كتب الطب .

(٤) السقي : ماء أصفر يقع في البطن وهو المعروف في الطب بالاستسقاء أو الصفار .

شرى أو غيره أبرأه . وان دق الثوم يابساً فأغلي بسمن ولين ثم جعله من يشتهي
ضرسه ساخناً في فيه وأمسكه ساعة ذهب وجع ضرسه .

الكراث : اذا سلق أو طحن وأكل أو ضمد به اليواسير العارضة من الرطوبة نفع منها .
وماء الكراث اذا خلط بمثله من ألبان النساء ودهن الورد والكنندر وكحل به
عين من أصابته غشاوة في عينه فلم يبصر ليلاً نفعه .

الكرنب : مدر للبول : وشرب مائه مع الشيع الأرمني غير المطبوخ أو ماء الترمس
المنقع مخرج لحب القرع ^(١) من البطن .

والكرنب ان طبخ وغلط ماؤه بالحنديق ^(٢) وسقي المرأة التي تأخر حبضها
حاضت حينها ، واذا خلط ماء الكرنب بالبنج ^(٣) كان نافعاً للسعال .

الخيار والقثاء : شم الخيار نافع لمن أصابه الغشي من الحرارة وبزر القثاء اذا شربه من
به حمى الأمي ^(٤) نفعه .

الهلين : مدر للبول نافع من القولنج .

القرع : إذا شوي بالنار ثم عصر فجعل من مائه في أذن من اشتكى أذنه نفعه . وان
دهنت منابت شعر اللحية بدهن القرع المر وقثاء الحماء ^(٥) مذاباً فيه شيع أرمني
أسرع فيها نبات الشعر .

أما أنواع البقول واستطاباتها فمنها :

البقلة الحمقاء : اذا مضغت أذهبت الطرش .

(١) حب القرع : اسم دود يكون في البطن (ابن البيطار ج ١ - ص ١٥١) .

(٢) بقلة وحشية : تثبت في السهول والأكام وله حب كاخمص وقيل هو الهبيد أي الخنظل (نبطي معرب) .

(٣) البنج : هو الشيكران بالعربية وهو نبت له قضبان غلاظ وورق عراض مشقة الأطراف الى السود ،
عليها زغب وعلى القضبان ثمر شبيه بالجلتان ملوّه بيزر شبيه بيزر الخشخاش (ابن البيطار : ج ١ - ص ١١٧) .

(٤) اطه (حمى الأسر) وهو احتباس البول .

(٥) قثاء الحماء : نوع برى من أنواع القثاء وفي الأصل (قثاء الخيار) وهو تحريف .

الحس : اذا أكل على الريق نافع لتغيير الماء ومن يتأذى باحتلام .

الخردل : مكثّر اللبن ، مدر للبول نافع من الصرع وإن اكتحل بمائه بعد أن يغلى ويصفى .
جلا البصر الضعيف من الرطوبة .

النعناع : يسكن القيء وينفع من القواق الحادث من البلغم اذا شرب مع التمام^(١) .

الحبق^(٢) : الحبق الذي ينبت على شواطئ الأنهار نافع للبهق اذا دق واكتحل به ، وإن مضغه ماضع ووضعه على عينه نفعه .

الفودنج النهري^(٣) : يدر الطمث ، وإن أخذ من الفودنج الجبلي أوقية وطبخ بنصف رطل من ماء حتى يبقى الثلث ويشرب سهّل السوداء .

الراسن^(٤) : ينفع من قطار البول إذا كان من برد ، ويقوي المثانة .

الكشوث^(٥) : يذهب بالأرقان .

الكرفس : إذا طبخ وشرب كان دواء من وجع الكلتيين ومن الأسر^(٦) .

أما في أنواع الحبوب والبزور فمنها :

الحمص : يحسن اللون ، زائد في لبن المريض ، يدر دم الحيض ، وإن خاط بالبقلاء أسمن .

الحريف : أوجب الرشاد . يخرج حب القرع من البطن ، وينفع من عرق النساء ، ووجع الورك وإن سخن بالماء الحار وشرب منه وزن أربعة دراهم أو خمسة

(١) نبت ورقة كالسذاب ، له بزر كالريحان ، عطري قوي الرائحة . سمي بذلك لسطوح رائحته .

(٢) الحبق : نبات طيب الرائحة .

(٣) الفودنج : نبت مغرب عن يوفيته ويقال فيه فودنج وأجناسه ثلاثة (بري ونهري وجبلي) ولكل منها خواص طبية معينة تجعلها مفصلة في مفردات ابن البيطار .

(٤) الراسن : نبات يشبه الزنجبيل .

(٥) الكشوث : يفتح الكف : قال ابن البيطار : هو شيء يتعلق بالنبات مثل الخيوط يشرب من ماء النبات الذي يتعلق به ولا أصل له في الأرض ولا ورق . لكن في أطراف فروعه ثمر لطاف

(٦) الأسر : احتباس البول .

أسهل الطبيعة . ونفع من القولنج .

الشاهدانج ^(١) : نافع لوجع الأذن العارض من البرد والعلل المتقدمة منها .

أما الفاكهة فقد أوردت منافع بعضها في هذا الفصل ، وأضيف على ذلك من أنواعها :

الفسق : إن دق وشرب بالمطبخ الشديد نفع من لسع الهوام .

العنب : يسهل الطبع ، ويسمن ويغذو . جيده غذاء حسناً ^(٢) .

التين : يجلو رمل الكلى والمثانة ويؤمن من السموم وهو أغذاً من جميع الفواكه وينفع خشونة الحلق والصدر وقصبة الرئة ، ويغسل الكبد والطحال وينقي الخلط البلغمي من المعدة ، قال جالينوس « وإذا أكل يابس مع الجوز والسذاب - قبل أخذ السم القاتل - نفع وحفظ من الضرر .

البطيخ : قال بعض الأطباء : « انه قبل الطعام يغسل البطن غسلاً ، ويذهب بالداء أصلاً » ^(٣) .

الرمان : جيد للمعدة مقو لها بما فيه من قبض لطيف ، نافع للحلق والصدر والرئة ، جيد للسهال وماؤه ملين للبطن . وحامضه يدر البول أكثر من غيره من أنواع الرمان ويقطع الاسهال ويمنع القيء ويطفئ المرة الصفراء والدم . وإذا استخرج ماؤه بشحمه ، وطبخ بيسير من العسل حتى يصير كالمرهم واكتحل به قطع الصفرة من العين ونقاها من الرطوبات اليسيرة . وإذا لطخ على اللثة نفع من الأكلة العارضة لها . وأما الرمان المر ، فحب هذا الرمان مع العسل طلاء للداحس والقروح الخبيثة ، وأقماعه للجراحات ^(٤) .

(١) ويقال فيه (شاهدانك وشاهدانج وشهدانج) القنب . أو بزر شجر القنب .

(٢) الطب النبوي ص ٢٦٣ ط . بيروت - لبنان .

(٣) اططب النبوي ص ٢٢١ .

(٤) اططب النبوي ص ٢٤٥ .

بعض المعاذير والوصايا الكلية في الأطعمة :

ولباس هنا بعد أن رأينا منافع الاغذية وأهميتها في معالجة كثير من الأدواء أن أذكر بعض المحاذير والوصايا الكلية النافعة في باب الأغذية والأطعمة ومضارها .
وإنصح به الأطباء في اجتنابه منها .

فقد قال ابن ماسويه ^(١) : « من أكل البصل أربعين يوماً وكلف وجهه لا يلومن »
الا نفسه ، ومن جمع في معدته البيض والسماك فأصابه فالج أو لقوة ^(٢) فلا يلومن الا نفسه
ومن دخل الحمام وهو ممتلئ فأصابه فالج فلا يلومن الا نفسه ، ومن جمع في معدته
اللبن والسماك فأصابه جذام أو برص أو تقرس فلا يلومن الا نفسه ، ومن جمع في معدته
اللبن والنبيد فأصابه برص أو تقرس فلا يلومن الا نفسه ، ومن أكل بيضا مسلوقاً بارداً
وامتلاً منه — فأصابه ربو — فلا يلومن الا نفسه .

وقال ابن بختيشوع : « يحذر أن تجمع بين البيض والسماك ، فإنهما يورثان
القولنج ، والبواسير ، ووجع الأضراس ، وادامة أكل البيض تولد الكلف في الوجه ،
وأكل الملوحة والسماك المالح والاقتصاد بعد الحمام يولد البهق والجرب . وادامة أكل
الغنم يعقر المائنة ، والاغتسال بالماء البارد بعد أكل السمك الطري يولد القالج » ^(٣) .

ومع أن هذه الأطعمة والأغذية ذات منافع كما رأينا . وإن الجمع بين بعضها له
محاذير قد أوضحها الأطباء فإنه يجب أن يراعى في اختيارها اختلاف طبائع الأبدان
وحالاتها . لأن لكل نوع من الطعام قوى مختلفة عن الأخرى ولا بد من معرفتها في حسن
استعمال الأغذية وجودة تخير الأطعمة الملائمة للأجسام المختلفة .

قوى الأطعمة واختلاف طبيعتها :

وقد صنف القدماء الأطعمة الى أنواع كثيرة بحسب خفتها على المعدة أو ثقلها
فاعتبروا : « الأطعمة اللطيفة هي التي يتولد منها دم لطيف . فمنها لباب خبز الحنطة ،

(١) من كتاب المحاذير لابن ماسويه . أنظر الطب النبوي ص : ٣١٦ .

(٢) القوة بفتح اللام : داء يصيب الوجه يموج منه الشدق الى أحد جانبي العنق .

(٣) احياء علوم الدين : ص ٣١٨ .

والحب المقشور ، ولحم الدّراج^(١) والطيهوج^(٢) . والحجل ، وأجنحة جميع الطيور ، وما لان لحمه من صفار السمك ، ولم تكن فيه لزوجة ، والقرع ، والماش^(٣) ، وما أشبهه . واعتبروا هذا الجنس من الأطعمة ملائم نافع لمن ليست له حركة ، وكانت الحرارة الغريزية في بدنه ضعيفة ، ولم يأمن أن يتولد في بدنه كيموس^(٤) غليظ^(٥) .

أما الأطعمة اللطيفة في نفسها الملوقة لغيرها : فهي التي يكون ما يتولد منها لطيفاً وتلطّف ماتلقاه من الكيموس اللزج الغليظ في البدن . وهذا الجنس من الأطعمة أربعة أصناف : صنف منها حلو لما فيه من قوة الجلاء . مثل ماء الشعير . ، والبطيخ ، والتين اليابس والجوز ، والقسطل ، والتسل وما يعمل منه من الناطف . وهذا الجنس في منفعة من جنس الأول من الأطعمة اللطيفة إلا أنه أبلغ في تلطيف البدن .

والصنف الثاني حار حريف : كالحرف ، والثوم ، والكراث ، والكرفس ، والكرنب والجرجير والصعتر والتنعن ، والرازيانج ، والشراب الأصفر العتيق الحار .

وهذا كله نافع لمن احتاج الى فتح الشّدّد التي في الكبد والطحال والصدر والدماغ وتقطيع البلغم وترقيقه . ولا يجوز لأحد أن يكثر استعماله لأنه يرقق الدم أولاً ويصيره مائياً فيقل لذلك غذاء البدن . وإذا تمادى مستعمله في استعماله حلل لطيف الدم وترك غليظه ، وربما تولد من ذلك حجارة في الكلى ومضرة هذا الصنف أشد ما تكون على من كانت المرة^(٦) الصفراء غالبية عليه .

(١) في بعض النسخ « الدجاج » والدراج كرمّان نوع من الطيور .

(٢) الطيهوج : ذكر السلحفاة (مرب) .

(٣) الماش - الواحدة مشاة : حب كالكرسة يؤكل مطبوخاً .

(٤) الكيموس : في القاموس هو : الخلط سريانية . وأخلط البدن : ما يستحيل اليه الغذاء من الدم والبلغم والصفراء والسوداء .

(٥) المقد الفريد : ج ٦ - ص ٣١٤ .

(٦) المرة الصفراء والسوداء : مزاجان من أمزجة البدن . وفي ذلك يقول الشاعر أبو الفضل أحمد بن الحارث النكاتب - المتوفى سنة ٥١٨ هـ . يهجو من دعاء ويذكر الصفراء والسوداء :

يا دعوة كانت عليّ بمنزل	عدم الطعام به وغار الماء
عجيباً لها كيف استبيحت في حمى	لا يستجاب لساكنيه دعاء
سود وصفر ، كلما غشيتني	هاجت بي الصفراء والسوداء

أنظر الخريدة للماد الأصهباني : ج ٣ - ص ٣٢١ . ط : ينداد ، منشورات وزارة الثقافة والفنون .

والصنف الثالث : يذيب ويلطف بملوحته كالمُرِّي^(١) وما لان لحمه وقل شحمه والسّمك إذا ملح ، والسلق وماء الجبن ، وكل ما جعل فيه من الأطعمة الملح . والمُرِّي والبُورق ومنافع هذا الصنف ومضاره قريبة من منافع الأشياء الحريفة ومضارها ، إلا أن هذا الصنف في تنقية المعدة والأمعاء وتلين الطبيعة أبلغ .

والصنف الرابع : يقطع ويلطف بحموضته ، كالخل . والسكنجيين وحمّاض الأترج ، وماء الرمان الحامض ، وكل مايتخذ بها من الأطعمة . وهذا الصنف نافع لمن كانت معدته وسائر جسمه حاراً إذا تولّد فيها بلغم من غلظ مايتناول من الأغذية ومن كثرتها^(٢) .

الأطعمة الغليظة في نفسها الملطفة لغيرها : منها البصل والجزر والفجل والسلجم^(٣) وما أشبه ذلك فهذه الأطعمة غليظة في نفسها وتلطّف ماتلقى من شيء الغليظ بما فيها من الحدة والحراقة وهي تولّد كيماً غليظاً ، وإذا طبخ شيء منها أو شوي ذهب عنه قوة الحراقة والتقطع ويبقى جرمه غليظاً رديئاً . ويسلم من غلظ جرمها على إحدى ثلاث جهات : إما أن تطبخ فتلطف كالذي يفعل بالبصل ، وإما أن تعصر أو تطبخ ثم يستعمل ماؤها . وإما أن تؤكل نيئة فتقطع البلغم كالذي يفعل بها جميعاً .

الإطعمة الغليظة :

الغالب على الأطعمة الغليظة كلها اليبس والزوجة ، فمنها ما يكون اليبس والزوجة في طبعه ومنها ما يكتسب اليبس من غيره . فالذي يكون اليبس من طعمه : العدس ولحم الأرانب والبلوط والشاه بلوط^(٤) والكمأة والباقي المقلو . فهذه ثقيلة على المعدة ، لأن اليبس في طبعها . أما الأطعمة التي تكتسب اليبس من غيرها فهي كالكُبود والبيض المسلوق والمشوي وماقلي منه ، واللبن المطبوخ طبخاً كثيراً : والضروع وعصير العنب

(١) المري : ضرب من الأدوية القديمة التي استخرجها الكلدانيون والمقطب ، وأجوده المنخدة من دقيق الشعير والفوتنج البري والملح . انظر صفته في تذكرة داود الأنطاكي .

(٢) العقد القريد : ج ٦ - ص ٣١٥ .

(٣) السلجم : نوع من افقت من فصيلة الصليبيات يزرع لانتاج زيت كان يستعمل قديماً للإنارة ويستعمل حالياً في تزييت اندواليب تسهلا لحركتها .

(٤) الشاه بلوط : شجر يسمى بالقسطل ، وثمره ما يدعى بأبي فروة (الكتناء) تذكره داود .

المطبوخ ولا سيما اذا كان العصير غليظاً . لأن الحرارة بالطبخ أحدثت لها يُبساً وانعقاداً . وأما لحسوم الابل ولحوم البقر والكروش والأمعاء فإنها غليظة بصلابتها وكذلك التمس وثمر الصنوبر والسلجم ، واللوبيا وما خبز على الفرن فإن ظاهره غليظ ثقيل على الأمعاء لما أحدث له النار من اليبس وباطنه غليظ لما فيه من اللزوجة . وكذلك كل ما لم يتحود عجمه أو خبزه أو انضاجه من خبز التنور وكل ما خبز على الطابق^(١) بدهن أو غيره . والسمن والقطر والشهد واللبن والأدمنة . فإنها كلها غليظة للزوجة فيها طبيعية . وأما الفالودج فإنه غليظ للزوجته والانعقاد الحادث له من الطبخ ، وأما الباذنجان فإنه غليظ لليبس وللزوجة في طبعه . وأما الخبز فإنه غليظ لاجتماع الحالات الثلاث فيه . فأما السمك الصلب اللزج فإنه غليظ لاجتماع الصلابة واللزوجة فيه . وأما الآذان والشفاه وأطراف المفضل فإنها تولد كيموساً لزجاً ليس بالغليظ ، وقد تُولد ما يعرض من الأغذية الباردة عن هضمها وتلطيفها كالذي يحدث من أكل الفاكهة قبل نضجها ، ومن أكل الخيار والقثاء وشحم الأترج واللبن الحامض . هذه الأطعمة الغليظة كلها ان صادفت بدنأ حاراً كثير التعب قليل الطعام كثير النوم بعد الطعام أنهضمت وغدت البدن غذاء كثيراً نافعاً ، وقوته تقوية جيدة . وأفضل وقت لاستعمالها في الشتاء لاجتماع الحرارة في باطن البدن وطول النوم ، وحين يشعر الإنسان بنقص في وزنه . وإن أكلها من كانت حرارته منخفضة ولا يقوم بجهد كثير ونومه بعد الطعام قليل وجد عسراً في الهضمها . ونشأ منها كيموس غليظ حار يابس يولد سدداً في الكبد والطحال . فلذلك ينبغي لمن أكل من هذه الأطعمة الغليظة دون حاجة وإنما لشهوة لها أن يقلل منها ولا يدمنها ولا يفردا وإنما يعدلها بغيرها أو يدفع ضررها بغيرها . فإنها وإن كانت مغذية للجسم إلا أنها لانتعضم بسرعة فهي أكثر الأطعمة توليداً للسدد .

الأطعمة المتوسطة :

الأطعمة السابقة جميعاً كانت لاتعرف الاعتدال فهي إما أن تثقل المعدة ويصعب هضمها أو خفيفة لطيفة تحتاج الى غيرها لتوازنها أما الأطعمة المتوسطة بين الغليظة والخفيفة فإنها تصلح لمن كان بدنه معتدلاً صحيحاً . ولا يجهد نفسه كثيراً . فإن الأطعمة المتوسطة لاتسب له كاللينة ولا تولد خاماً^(٢) ولا سدداً كالغليظة وهي : كل ما أحكم صنعه

(١) الطابق : إنا يطبخ فيه (كالصينية أو الصاج) .

(٢) الخام : جاء في النزهة المبهجة بهامش ذكر كركة داود (١٧: ١) وغيره - أي غير الدم - إما فاسد في نفسه وهو اللثة المائي ، ورقيقه المخاطي ، وغليظه الماسخ المروث بالخام x .

من الخبز ، ولحوم البقر والدجاج ، والجناء ، والحولية من الماعز . وأما نخوم الخرفان والضان كلها مرطبة لزجة ، وأما لحم فراخ الحمام والقطا فهي تولد دهاً سخناً أغلظ من الدم المعتدل . وأما فراخ الوراشين^(١) فإنها مثل فراخ الحمام والأوز والقطا فأجنحتها معتدلة . وسائر جسمها كثير الفضلات .

وللبينة التي يترين فيها الطير أثر كبير على درجة غذائها ونوع لحومها . فكل ماكثرت حركة الطير وكان مرعاه في موضع جيد الغذاء . صافي الهواء كان أجود غذاء وألطف . وإذا كان على خلاف ذلك فهو أردأ غذاء وأسوأ .

كذلك الأمر بالنسبة للسمك ، فما كان مرعاه ماء نقياً من الأوساخ والحمأة فهو معتدل . جيد الغذاء شرط أن يكون ليس بصلب ولا كثير الزوجة والزهومة^(٢) .

كذلك الأمر بالنسبة للفواكه فإذا استحکم نضجها على الشجر وأسرعت الانحدار الى الجوف كان مايتولد منها معتدلاً والا فلا خير فيها .

ومن أنواع الأطعمة المتوسطة أيضاً الهندبا والخس والهليون من البقول .

ومن الأشربة ما حفظ على لونه ياقوتياً صافياً ، ولم يكن عتيقاً جداً .

اختلاف الأطعمة باختلاف المناخ وطبيعة الجسم :

وقد جعل العلماء العرب العلم علمين : علم الأديان وعلم الأبدان . فوجدوا أن هذه المطاعم قد تضر في حالة وتنفع في أخرى فهي كالغيث الذي يحيي الأرض ولكن قد يكون منه السيول المهلكة والخراب المجحف . وكالرياح التي سخرها الله مبشرات بين يديه ولكنها قد تهلك وتدمر . فمن أراد اذن أن يحافظ على صحته ويستفيد من هذه الأطعمة حق الاستفادة فليحسن اختيارها مراعيّاً في هذا الانتقاء طبيعة جسمه ، وطبيعة البلاد التي يعيش فيها ، واختلاف مناخها على مدار فصول السنة .

فالأطعمة الحارة يحتاج إليها من كان الغالب عليه البرودة ، وفي الأوقات الباردة

(١) الوراشين : ج الورشان وهو طائر لحمه أخف من الحمام (القاموس المحيط ج ٢ - ص ٢٩٢) .

(٢) الزهومة : الزهان : الدم الكثير انشحم والزهومة : رائحة لحم سمين متفنن . وتأتي هنا بمعنى السومة .

والبلاد الباردة ، وينبغي أن يمتنعها من كان حار البدن ، وفي الأوقات الحارة وفي البلاد الحارة . منها : الخنطة المطبوخة ، والخبز المتخذ من الخنطة ، والحمص ، والخبلة ، والسمسم ، والشهدانج ، والعنب الحلو ، والكرفس ، والجرجير ، والفجل والسلجم والخردل والثوم والبصل والكراث والخمر العتيق ، وأسخن الأشربة الحارة العتيق الأصفر^(١) .

أما الأطعمة الباردة فينبغي أن يستعملها من كان حار البدن ، وفي الأوقات الحارة والبلد الحار . وهي الشعير وكل مايتخذ منه ، والجاورس^(٢) ، والدخن ، والقرع ، والبطيخ والخيار والقثاء والاجاص^(٣) ، والخوخ ، والجمار^(٤) ، وما بين الحموضة والعفوصة^(٥) من العنب والزبيب والطلع والبلسج والخس والهندبا ، والبقلة الحمقاء والخشخاش والتفاح والكمثرى والرمان .

أما البلاد الرطبة والمناخ الرطب فيحتاج ساكنها الى الأطعمة اليابسة لتعدل رطوبة الجسم . ومنها العدس والكرنب والسويق ، وكل مايشوى ويطبخ ويقلى ، وكل ماكثر فيه السداب والمري والخل والأبزار والخردل ولحم المسنين من جميع الحيوان .

وعلى عكس ذلك فإن البلاد الجافة ذات المناخ الجاف تحتاج الى الأطعمة الرطبة لتعدل جفاف الجسم ويُسبَسه . وهي الشعير والقرع ، والبطيخ والقثاء والخيار والجوز الرطب ، والعنب والنبق^(٦) ، والاجاص ، والتوت والجمار ، والخس والبقلة اليمانية ، والقطف^(٧) والبقلاء الرطب ، والحمص الرطب ، واللوبيا الرطبة وكل مايطبخ بالماء ويسلق به وتقل فيه الأبزار والخل والمري والسداب وجميع لحوم صغار الحيوان .

يبدو من هذا التصنيف الدقيق لأنواع الأطعمة أن علم الأغذية عند العرب كان

(١) العقد الفريد : ج ٦ - ص ٣١٨ وما بعده باب سياسة الأبدان بما يصلحها . وباب تدبير الصحة .

(٢) الجاورس : نوع من الحب (القاموس المحيط ج ٢ - ص ٢٠٤) .

(٣) الاجاص : هو المعروف في مصر بالبرقوق . تذكره داود .

(٤) الجمار : كرمان : شحم النخلة .

(٥) العفوصة : المرارة والقبض .

(٦) النبق : دقيق يخرج من لب جذع النخلة حلو يقوى باللبس ثم يجعل نبيذاً .

(٧) القطف : بالكسر : بقلة تشبه الرجلة (انظر القاموس المحيط) .

علماً قائماً بذاته ليس فقط في عالم الطب ولدى الأطباء . بل شغل العلماء جميعاً نظراً لأهميته فقد تحدث عنه المؤلفون في كتبهم وافردوا له في مؤلفاتهم الضخمة أبواباً خاصة أدرجوها في باب تدبير الصحة أو تحت عنوان « سياسة الأبدان بما يصلحها » من أنواع الطعام كما نرى عند ابن قتيبة وابن عبد ربه وغيرهما من هؤلاء الأعلام أدرجوها في كتبهم ليستأنس بها المنفقون والخلفاء والأمراء وعامة الشعب الذين كانوا يصبون حظوظاً مختلفة من هذه الثقافة ليحافظوا على صحتهم . وقد أدركوا أن الأطعمة قد تكون داء وقد تكون وقاية وقد تكون أعظم شفاء .

اختلاف الأطعمة باختلاف الفصول :

لا يكتفي العلماء العرب بهذا التصنيف للأطعمة ، بل يجعلونها نوعين أيضاً حسب ما تختلف من فضلات . فمنها الأطعمة القليلة الفضول وهي : أجنحة الطيور ، رأكارع المواشي ورقابها ، وما يربى في البر من الحيوان في المواضع الجافة .

أما الأطعمة الكثيرة الفضول أو الفضلات فمنها لحم الأوز خلا الأجنحة ، والأكباد كلها من جميع الحيوان ، والنخاع ، والدماغ ، والطيور التي في القيافي والآجام ، والحمص الطري والبقلاء الطري ولحم الضأن ، ولحم المراضع من كل الحيوان ، ولحم كل ساكن غير سريع التهوض ، وما كان من السمك كما ذكرنا صلباً لزجاً .

وقد وجد الأطباء وعلماء الأغذية أن بعض الناس يحتاجون إلى أن يتناولوا طعاماً قليلاً ولكنه يغذي غذاء كثيراً . كالتائه من مرض أو المسافر الذي يثقل معدته الكثير من الطعام فلا يستطيع أن يكثر منه مع أن جسمه يحتاج إلى غذاء جيد متكامل .

فمن هذه الأطعمة التي يكون غذاؤها كثيراً جيداً : لحم البقر ، والأدمغة والأفئدة وحواصيل الطير كلها ، والسمك الغليظ اللّوح ، والسميد ، والبقلاء ، والحمص واللوبياء والبرسيم والعدس والتمر ، والبلوط ، والشاه بلوط والسليج ، تغلى غذاء دسماً لغلظتها ، واللبن الحليب . واللبن بجميع أنواعه قليل الدسم والغذاء . وأغلظ وأدسم اللبن لبن البقر ولبن النعاج . وأرقه وأخفه لبن الأتن^(١) وألبان اللقاح . وأما ألبان الماعز فمتوسطه بين ذلك .

(١) الأتن : ج أتان اثني الحمار وتجمع على آتن أيضاً .

أما الأطعمة التي يكون غذاؤها قليلاً فهي الأطعمة اللطيفة الكثيرة الفضلات : كالأركاع ، والكروش والمصارين ، والشحم ، والآذان والرثة ولحم الطير كله . وكذلك الزيتون والفسق ، والجوز ، واللوز ، والبندق ، والغبيرا^(١) والزعرور^(٢) ، والخروب ، والبطم ، والكمثرى العفص ، والزبيب العفص ، فانما قل غذاؤه للمفوضة التي فيه .
وأما السمك والقرع والرمان والتوت ، والاجاص والشمش فهي أطعمة رطبة لذا كان غذاؤها سريع التحلل لا يبقى طويلاً .

وأما خبز الشعير والخشكار^(٣) والباقلاء الأخضر وجميع البقول مثل الكرنب والسلق والحماض ، والبقلة الحمقاء والفجل ، والخردل والحرف^(٤) والجزر قليلة الغذاء لكثرة الفضل فيها . وأما البصل والثوم والكراث فلها إذا أكلت نيئة لم تغذ . وإذا طبخت غدت بسيراً وأما التين والعنب فانها بين ماقل غذاؤه وما كثر غذاؤه^(٥) أي وسط بين النوعين .

وقد أسفرت أبحاث الأوائل واستطلاعاتهم أيضاً عن أن بعض الأطعمة يصعب هضمها لما فيها من صفات ذكرناها سابقاً ، وبعضها الآخر يكون سريع الانهضام . وأن مايسرع انهضامها أحد وجهين :

فالوجه الأول منهما أن تكون الأطعمة غير يابسة كالعدس ، ولا صلبة كالترمس ، ولا لزجة كالحنطة ، ولا خشنة كالسمسم ، ولا كثيرة الفضول كالأرز ، ولا يغلب عليها برد شديد كاللبن الحامض ، ولا حر شديد كالعسل .

والوجه الثاني : لطبيعة البطن المستمرى لها ، وذلك لأحد وجهين :

(١) هي ما يسمى بالقراصيا (تذكرة داود) .

(٢) الزعرور وهو ما يسمى أيفاً « التفاح الجلي » وهو ما يعرف في مصر بالشملة (وفي دمشق زعيوب) . أنظر تذكرة داود .

(٣) الخشكار : قطة فارسية لم ترد في المعاجم العربية . وفسرها استينجنس في معجمه بأنها اللقيح الخشن الذي لم ينخل . ص ٤٦٢ .

(٤) الحرف : حب الرشاد .

(٥) المقد القرين : ج ٦ - ص ٣٢١ .

الأول موافقة الأغذية وملاءمتها للأبدان الطبيعية ، كالأطعمة التي يشتهيها ويلذها الانسان ، فقد تجدد الناس يختلفون في شهواتهم ويستمرئ كل واحد منهم ما تشتد شهوته اليه وإن كان الذي لا يشتهيها أفضل في تغذية الجسم .

والوجه الثاني في هضم الطعام وسرعته تابع لمزاج عارض يصادف من الطعام مضادة كالذي رأيناه سابقاً . فمن غلب عليه الحر لعله من العلل كان للأطعمة الباردة أشد استمراراً لما تطفئ من حرارة البدن وتعدله . ومن غلب عليه البرد استمرأ الطعام الحار دون البارد . نستنتج من ذلك أن الأطعمة اللطيفة والمتوسطة في نفسها^(١) سريعة الانهضام وقد تكون الأطعمة الغليظة أسرع انهضاماً في بعض الأجسام أيضاً وهذا حسب طبيعة الجسم وعاداته . فحشر الخبز المحكم : ولحم الدجاج والقراريج والدراج والحجل ، وكبود الازر واجنتها سريعة الانهضام ، واجمالاً أجنحة الطيور جميعاً أسرع انهضاماً من سائر أعضاء أجسامها . في حين أن لحم الطيور يختلف أنواعها أعسر هضماً من لحم المواشي .

وكل ما كان صغيراً كان أسرع انهضاماً . فلحم العجاجيل أسرع انهضاماً من لحم البقر ، ولحم الجندي الخوئي أسرع انهضاماً من لحم المسن من الماعز . والخوئي من الضأن أسرع انهضاماً من الخروف . وما كان يرعى في المراعي اليابسة أسرع انهضاماً مما يرعى في المواضع الرطبة والجوز أسرع انهضاماً من البندق .

أما الأطعمة البطيئة الانهضام فهي ما كانت طبيعتها يابسة أو صلبة أو لزجة أو متلززة أو كثيرة الدسم أو كثيرة الفضول ، أو كريمة الطعم أو كثيرة الحرافسة أو كانت مخالفة لمزاج الجسم الطبيعي إذا لم يشتهه . فلحم البقر ولحم الابل والكروش والأمعاء والأوز ، وآذان الحيوان ، والجبن والبيض التي عسرة الانهضام . وكذلك الوراشين والفواخت^(٢) والطواويس من الطيور ، وقوانس الطيور جميعاً عسرة الانهضام .

وما يصعب هضمه من أنواع الحبوب : الأرز والرمس والعدس ، والدخن^(٣)

(١) انظر الصفحة (١٦١ ، ١٦٢) من هذا الفصل .

(٢) الفواخت ج الفاختة : نوع من الحمام البري المطوق ولونه يشبه الفخت أي ظل القمر .

(٣) الدخن : نبات من فصيلة النجيليات : حبه صغيرة يقدم طعاماً للطيور والدجاج . الواحدة (دجنة) .

والجأورس والبلوط والشاهبلوط .

أما الباقلاء واللوبياء فهي عسرة الهضم لأنها تنفخ المعدة . والسمسم صعب الهضم لكثرة دهنه . والنب والتين وسائر الفواكه إذا لم يستحكم نضجها صعب الهضمها .

مضار بعض الأطعمة :

وأخيراً وبعد أن تحدثت بالتفصيل عن أنواع الأطعمة وخصائصها وما يلائم الجسم منها وذكرت منافعها واستطبائاتها ، ومحاذير الجمع بين بعضها ، لابد لي أن أختم هذا الفصل بالحديث عن مضار هذه الأطعمة والأسباب التي تجعل منها غذاء رديئاً يضر بالمعدة ويثقل عليها .

فالسلق رديئٌ للمعدة للذعه إياها ، ولما فيه من الحدة البورقية^(١) ، والباذرورج والسلمج ما لم يستقص طبعها رديئان للذعهما أيضاً . والبقلة اليمانية والقطف ضاران للزوجة . فلذلك ينبغي أن يؤكلا بالخل والمصري^(٢) ، والحلبة رديئة للمعدة للذعه إياها ، والسمسم رديئٌ للمعدة للزوجة وكثرة دهنه . واللبن لسرعة استحالته ، والعسل ما أكثر منه لذع المعدة وأغناها ، والبطيخ أيضاً يغني ، وإذا لم ينضج في المعدة ولد كيموساً رديئاً ، فينبغي بعد أكل البطيخ أن يؤكل طعام كثير جيد الكيموس .

والأدمغة أيضاً كلها رديئة للمعدة ، فلذلك ينبغي أن يؤكل بالصعتر والفودنج البري والخردل والملح . أما بالنسبة للأشربة فإن التبيد الحديث الغليظ الأسود العفص يسرع الحموضة في المعدة ويغي .

وهناك أطعمة أخرى تفسد المعدة ولا بد من أكلها قبل الطعام لابعده حيث تكون المعدة نقية فارغة ، فيسرع انحدارها عنها ، أما إذا صادفت في المعدة كيموساً رديئاً فإنها سرعان ما تفسد . وإن أكل هذه الأطعمة قبل غيرها من الطعام يسهل الطريق لما

(١) البورق بالقم أصناف : مائي وجبلي وأرمي ومصري ، وهو التطرون مسحوقه يطلع به البطن قريباً من نار فانه يخرج البود مروقاً بمسل أو دهن زنبق تطل به المذاكير فانه عجيب لبقاء . (القاموس المحيط : ج ٣ - ص ٢١٣) .

(٢) مر تفسيره ، وهو غروب من الأدوية القديمة وصلتنا عن الكلدانيين . والقطب ، وأجوده ما يستخرج من دقيق الشعير والفودنج البري والملح . (تذكرة داود) .

يؤكل بعدها ، فإن أكلت بعد الطعام فسدت لبقائها في المعدة وأفسدت سائر الطعام بفسادها وربما بلغ الفساد بها الى درجة أن تصبح بمنزلة السم القاتل . وهذه الأطعمة هي : المشمش والسمسم ، والتوت ، والبطيخ .

هذا ولاننسى أن هناك أطعمة مليئة مسهلة للبطن ، وأخرى غليظة تحبس البطن وتسبب الامساك . فمن الأطعمة المسهلة المليئة كل ما كان فيه حلاوة أو حدة أو ملوحة أو لزوجة ، فماء العدس ، وماء الكرنب يلينان البطن أما جرهما^(١) فإنه يمسك البطن ، وكذلك مرقة الديوك العتيقة ، وخبز الخشكار . وماء الحلبة مع العسل ، وزيتون الماء إذا كان قبل الطعام مع مَرِي فإنه يلين البطن . فإن كان أيضاً بعد الطعام بلا مَرِي فإنه يقوي المعدة على دفع الطعام لعفرسته .

وكذلك الأمر بالنسبة للزيتون المعبأ بالخل . وكل طعام عفص فإنه دايع للمعدة مقوّ لها .

فأما اللبن وماء الجبن فليتان البطن ولاسيما إذا خلطا بالملح ، ومن الأطعمة المليئة أيضاً لحم الصغير من الحيوان ، والقِطَف والبقلة اليمانية ، والقرع والبطيخ والتين والزبيب الحلو ، والتوت الحلو ، والجوز الأخضر والاجاص . ومن الأشربة المليئة النيذ الحلو والسكنجيين^(٢) .

أما الأطعمة التي تسبب الامساك أو انحباس البطن كما في لغة الطب العربي القديم فإننا نلجأ اليها فيما إذا كان الطعام ينحدر عن المعدة قبل انهضامه وتمثله . وهذا النوع من الأطعمة يغلب عليه اليبس أو العفوصة أو الغلظ كالسفرجل والكمثرى ، وحب الآس وثمر العوسج^(٣) وجرم العدس^(٤) والبلوط ، والشاهبلوط ، والجاورس والدخن

(١) جرم التي : جسمه من حيوان وغيره . والمقصود هنا صحيحة أي حب العدس وواحدة الكرنب قبل أن يسلق ويؤخذ ماءه . (أي جسمه ومادته لاماؤه) .

(٢) السكنجيين : ورد شرحها فيما سبق ، وهي كل شراب حلو حامض يتخذ دواء لصفراء وهو في لغة الأطباء من غير العرب (Oxymel) انظر صناعته في مادة (الشراب) من تذكرة داود ، ومحتاج الدكان ص ٣١ - ٣٢ - ٣٨ - ٣٩ ، وحواشي الحيوان الجاحظ : ج ٥ - ص ١٤٩ .

(٣) العوسج : الواحدة عوسجة . جنس شجرات من فصيلة الباذنجيات أغصانه شائكة وازهاره مختلفة الألوان .

(٤) أي حبه ومادته لاماؤه .

وسيق الشعر ، فإنها تمسك البطن بيبوستها . ونغم الأرناب والكرب المطبوخ بعد صب مائه الأول عنه وطبخه بماء ثان : فإنه يمسك البطن بيبسه . واللبن المطبوخ والجبن كلاهما يمسك البطن لغظفه ولاسيما إذا طبخ اللبن حتى تنفى مائته ويبقى جرمه ، وربما ولد سداً في الكبد وحجارة في الكلى .

وأما المواد الغذائية الحامضة كالتفاح الحامض ، والرمان الحامض فإن صادفت في المعدة كيموساً غليظاً قطعته وحدرته ولينت البطن ، أما إذا صادفت المعدة نقيصة فارغة فإنها تمسك البطن .

وكما أن بعض الأطعمة تسبب الإمساك ، فإن هناك أصنافاً أخرى تنفخ المعدة وتتعبها لما تولده في البطن من غازات ومنها : الحمص والبقلاء^(١) . ولاسيما إذا طبخ بقشره ، فإذا طبخ مقشراً أو مسحوقاً كان أقل نفخاً . وإن قلى أيضاً كان أقل نفخاً . وكذلك اللوبياء ، والماش والعسل والشعير إذا لم ينعم طبخها .

والنعناع^(٢) والأنجدان ، والخلثيت^(٣) والتين الأخضر ، يولد نفخاً إلا أنه يتحلل سريعاً لسرعة انحدره . أما التين والعنب الذي حان قطافه واستحكم نضجه فإنه أقل نفخاً . ويابس التين أقل نفخاً من الرطب .

واللبن يولد رياحاً في المعدة ، والعسل إذا طبخ ونزعت رغوته قل نفخه . أما بالنسبة للأشربة فإن النبيذ الحلو العفص يولد نفخاً .

وعندئذ لابد من اللجوء الى الأطعمة التي تذهب هذا النفخ عن المعدة . ويقتصر على تناولها دون غيرها الى أن تعود المعدة الى حالتها الصحية ، كأن يلجأ الى طعام خلطت به الأبخار المحللة للرياح كالكمون والسذاب^(٤) والأنيسون والكاشيم^(٥) والحل المزوج بالعسل فجميع هذه تطفئ الرياح وتذهب بالنفخ . وكذلك كل طعام نافع إذا أحكمت صنعتته . وأجيد طبخه وانضاجه قل نفخه وإذا أكل مقلوا قل نفخه أيضاً .

(١) لبي الفول . وقد ورد شرحه مسبقاً .

(٢) وقد وردت أيضاً في نسخة أخرى « الفقع » وهو ضرب من الكأه أبيض رخو .

(٣) الخلثيت : هو صمغ الأنجدان .

(٤) السذاب : الثفين وهو يقل من فصيلة السذابيات قوي الرائحة قليلة قلما ترى ، له بعض الفوائد الطبية .

(٥) الكاشيم : بكسر اللين ثبت يشبه السذاب .

وصفة غذائية طبية :

وسن الطريف والعجيب معاً أن نقف على هذه الرسالة للطبيب العربي اسحق ابن عمران^(١) بعثها الى رجل من اخوانه ، لنذكر المدى الذي توصل اليه الطب العربي من دقة علمية ونظرة عميقة شاملة وتطبيق عملي يدل على النضج والتقدم . وقد ضمن الطبيب ابن عمران هذه الرسالة نصائح طبية بليغة وارشادات في غاية الأهمية لمن أراد أن يحافظ على صحته ويُبقي عليه عافيته . ويأمر متطببه أن ينفذ هذه « الوصفة الطبية » بحذافيرها ، ويلتزمها في مواعيدها وأن يتعاطى الدواء - الذي هو عبارة عن حسن التصرف في اختيار النافع من الأطعمة وتجنب الضار منها - في مواعيده الدقيقة ففي شهر كذا يأكل كذا . وفي شهر كذا يشرب الشراب النافع الناجع كما هو مبين في هذه الوصفة . واليك مقتطفات منها :

« اعلم رحمك الله أن الحام^(٢) والبلغم يظهران على الدم والمرة بعد الأربعين سنة فياً كلاهما وهما عدوا الجسد وهادماه . ولأينبغي لمن خلف الأربعين سنة أن يحرك طبيعة من طباعه غير الحام والبلغم ، يقوي الدم مجاهداً : غير أنه ينبغي له في كل سبع سنين أن يفجر من دمه شيئاً ومن المرة مثل ذلك ، لقلة صبره على الطعام اللذيذ والمشروب المـرووي .

فتعاهد^(٣) أصلحك الله من نفسك : واعلم أن الصحة خير من المال والأهل والولد ، ولاشيء بعد تقوى الله سبحانه وتعالى خير من العافية .

وما تأخذ به نفسك ، وتحفظ به صحتك أن تلزم ما أكتب به اليك :

في شهر (ينير) تشرب شراباً شديداً كل غداة . وفي شهر (فبراير) لاتأكل السلق ، وفي (مارس) لاتأكل الحلواء كلها وتشرب الأفستين^(٤) في الحلاوة . وفي (ابريل)

(١) اسحق بن عمران : طبيب معروف كان يلقب بسم ساعة ولد في بغداد ، رحل الى القيروان لطبيب الأمير زيادة الله الأغوي المصاب بالسويداء فقتل هناك . حيث صلبه ابن الأغلب سنة ٢٧٩ هـ . له كتاب « الثار » أخذاً عن جالينوس .

(٢) الحام : سبق تفسيره في ص (١٦٢) .

(٣) ثبت له ورق كالصمغ .

لأننا نأكل شيئاً من الأصول التي تنبت في الأرض ولا الفجل . وفي (مابه) لأننا نأكل رأس شيء من الحيوان . وفي (يونيه) نشرب الماء البارد بعدما تطبخه وتبرده ، على الريق ، وفي (أوغست) لأننا نأكل الحيتان وفي (سبتمبر) نشرب اللبن البقري . وفي (أكتوبر) لأننا نأكل الكراث نيئاً ولا مطبوخاً وفي (نينبر) لا ندخل الحمام وفي (دجنبر)^(١) لأننا نأكل الارنسب .

وأمر جالينوس في الربيع بالحجامة والنورة^(٢) وأكل الحلاوة وشربها . ونهى عن القطاني^(٣) واللبن الرائب ، وعتيق اللبن ، والمالح ، والفاكهة اليابسة إلا ما كان مسلوفاً .

وفي القيظ أكل الحوت الطري ، والفاكهة الرطبة^(٤) والبقول ولحم البقر والمعز ، ومن القطاني العدس . ومن الأشربة المربب بالورد ، والسكركة من الشعير ، والسكر بالماء المطبوخ . وأكل الكزبرة الخضراء في الأطعمة وأكل الخيار والبطيخ . ولزوم دهن الورد وماء الورد ، ورش الماء ، وبسط البيت بورق الشجر . ومن اللواء السكر بالمصطكي^(٥) ، بسحقهما مثلاً بمثل . يؤخذ منهما على الريق قدر الدرهم أو أكثر قليلاً .

وفي زمان الخريف ، وهو زمن السوداء ، وهو أنقل الأزمنة على أهل تلك الطبيعة ، من الطعام والشراب أمر بالحرار الرطب ، مثل الأحساء بالحلاوة . وأكل العسل وشربه ، وأكل لحم المعز والبقر ، وأمر بأكل صيود البر والبحر . وحسو البيض والدهن قبل الحمام^(٦) ... » .

(١) هذا التقويم يعرف بالتقويم « الغريغوري » نسبة إلى غريغوريوس الثالث عشر مؤسس المدرسة المارونية بروما . والأشهر على التوالي ابتداء من كانون الثاني . أما (نينبر) فهو تشرين الثاني و (دجنبر) فهو كانون الأول . وهو التقويم المستعمل في مصر .

(٢) النورة : حجر الكلس ثم غلب على أخلط تضاف إلى الكلس من زرينخ وغيره ويستعمل لإزالة الشعر وقد وردت مصحفاً .

(٣) القطاني : ج قطنية بكسر القاف وضما مع تشديد الباء فيها هي من الحبوب ما كان مثل العدس والفول والحمص واللوبيا ، مما يقتات به .

(٤) أي الطازجة الموسمية .

(٥) المصطكي والمصطكي : نبت شجره ثم يميل طعمه إلى المرارة ويستخرج منه صمغ يملك (يونانية) .

(٦) المقد القريند لابن عبد ربه : ج ٩ - ص ٢٣٢ وما بعدها .

تلك هي أبحاث رائدة في الأطعمة والأغذية وخصائصها ، ودراسات علمية دقيقة على ضوء طبيعة الأجسام والبيئة والمناخ الذي يعيش فيها الطاعم والشارب . وكلنا يظن أنها أبحاث حديثة متطورة قد أتى بها العلم الحديث وأمدتنا بها دراسات علماء الغرب في الطب وعلم الأغذية . ونجمل ماكان لثرائنا من فضل في حفظ هذا الرصيد الكبير من المعرفة الواسعة الشاملة ، هذه المعرفة التي انتقلت الى الغرب وكانت أساساً لأبحاثهم الحديثة المتطورة . مما كان له أكبر الأثر في نهضة هذه العلوم في بلادهم اذ كان هذا الرصيد ينبوع الذي انبثق منه الفكر الاوربي الحديث .

الشعر والوصفات الغذائية الطبية :

قد تصاغ لغة الطب نثراً كما رأينا في تلك الرسالة المسهبة التي استطاع بواسطتها الطبيب الكندي أن يوضح بعضاً من الأمور الصحية التي تتصل بالطعام والشراب الوارد الى المعدة . اذ أن المعدة كما نعلم « بيت الداء » .

لكن الشعر كثيراً ماكان أداة طيعة في يد الأطباء ، يلجؤون اليه لنظم الوصايا الصحية والارشادات الطبية لتصبح في متناول أبناء الشعب جميعاً . لأن حفظها عن طريق المنظوم أعلق وأخلد في الذاكرة ، وأقرب الى الفهم . وأشد تأثيراً .

لذلك لانستغرب أن ينظم الأطباء وصفاتهم في أبيات من الشعر — كما كان يفعل اللغويون والنحويون — لأن أكثر الأطباء كانوا ممن يتعاطون الشعر وصناعته كذلك كان أكثر الشعراء أطباء ومتقنين ثقافة واسعة فاطلعوا على كافة علوم عصرهم ومعارفه بما فيها الطب^(١) .

ومما قبل في فوائد الأطعمة الطبية ، وخواصها التركيبية وطريقة صنعها كأدوية شافية تؤخذ في أوقات معينة . كأن تؤخذ الجرعة صباحاً ومساءً مرتين في اليوم — كما نراه اليوم في ارشادات الطب الحديث .

النافع جاء بشيرج ملتسون فيه شفاء للرياح ميمست^(٢)

(١) انظر ص ١٩٠ وما بعدها حيث وردت تراجم لهؤلاء الأطباء الشعراء .

(٢) النافع جاء : هي النافعة ج نوافج : الحلة التي يجتمع فيها المسك وهي سرة غزال المسك (فارسية) — الشيرج : دهن السم والعامة تقول سيرج (فارسية) .

يغلي لذلك حلبة في مائها تسقيهِ مُصْطَبَحًا وحين تبيت^(١)
ومما يشفي من الريح أيضاً :

ليس شيء أنفسي عن الجمـ م للريح من الأنجدان والمحروث^(٢)
وبعض الأطعمة فيها سبعون دواء وعلى الانسان أن يكثر منها :

في الحرف سبعون دواء وفي الـ كـون فيما قيل ستوناً
قد قاله هرمس في كتبه فلا تدع حِرْفاً وكُوناً
والسعر أو الزعر البري يقطع البلغم . : والفصد والحجامة علاجان أيضاً ولكن يأتيان
بعد المداواة بالغذاء . لذلك عليك :

بسعر بر دواء كل مبلغم وإذا المرة الصفراء بالرازيانق^(٣)
وذو المرة السوداء ذاك علاجه تعاهدُ فصد العرق من كف حاذق
وذو الدم فليكثر لذك حجامة فما غيرها شيء له بموافق

وينصح الأطباء اليوم بكأس من الماء صباحاً ، وليكن دافئاً في الشتاء ، ولا مانع
أن يكون بارداً في فصل الصيف . وليس هذا اكتشاف حديث لقد عرفه الأطباء العرب
ونظموه شعراً فقالوا :

على الريق في البرد أحس ماء مسختنا وفي الصيف بارداً حين تصبحُ
وذلك فيما قيل فيه صححةٌ وذاك على ادمانه الجسمُ يصلحُ

ولا بأس أن يلجأ المريض الى بعض السفوف التي تؤخذ غرغرة فتكون مقبلة تريح المعدة
والا فليجأ الى الحقن فهي ناجعة ومريحة أيضاً :

ما كان في الرأس أخرجه بغرغرة فالقيء يُخرج ما في الصدر من عَفَن
وكل ما كان من صلب فذاك لا يستل إلا بأخلاق من الحَقَن

(١) الحلبة : ج حلب : نبات عشبي من فصيلة القطانيات القرشية ، زهرة أبيض وقرنة مستطيل .

(٢) المحروث : أصل الأنجدان .

(٣) الرازيانق : هو الرازيانج : أي الأنيسون أو اليانسون .

وليمتنع عن أكل السمك المالح والا :

السمك المالح إن لم يكن
بالطبخ أكثر زيتته ثم كُلْ
بد من الأكل له فانهم
من قبل مأدوما من الطعام

أما الزبيب فهو نافع للعين والتهاء والخلق وليركل منه يوماً سبع حبات قبل الطعام لابعده .

احتجم بين كل شهرين ولـ
سبعة منك للزبيب بلا عجنـ
فهو للعين وللتهاء وللحلـ
تلف على أثره من الأيام
م تبديه قبل كل طعام
ق أمان له من الأسقام

وفي طب الاسنان قد أدرك الاطباء العرب أن السواك أفضل من الفرشاة في تنظيف
الاسنان لأنه يحفظها من النخر والحفر : أليس هذا مايوصي به الطب الحديث ؟ .

إن السواك ليستحب لسنة
لم تحشى من حفر إذا أدمنته
ولأنه مما يطيب به الفم
وبه يسيل من التهاء البلغم^(١)

اذن هذا هو الشعر في خدمة الطب ، وحيداً لو يلجأ الأطباء اليوم الى هذه
الطريقة . ولانطالبيهم أن يكتبوا « الوصفات الطبية » شعراً . وإنما أن يكتبوها باللغة
العربية وبخط جيد ، لا أن تكتب بخط ردى لا يكاد يفهم في اللغة الاجنبية .

فلعلنا مطواعة لم تكن يوماً ما عاجزة عن استيعاب مصطلحات الطب والكيمياء
والهندسة والرياضيات وغيرها . لقد كانت لغة الرازي وابن سينا وحنين بن اسحق وآل
بختيشوع وغيرهم من الأطباء العرب ، كانت لغة الترجمة فاتسع صدرها واصبحت
لغة البحث والابداع فاستوعبت علوم العصر المختلفة ، ثم لم تلبث أن أعطت وانتجت
واخترت معالم حضارة عربية عريقة نقلتها الى الغرب . فكانت لها الوسيلة والاداة الخالدة .



(١) المعقود الفريد : ج ٦ - ص ٢٧٨ - الحفر : سلاق في أصول الأسنان ، أو صفة تعلموها .



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

الفصل الرابع

أطعمة العرب في العصر الأموي

أثر الاحتكاك الحضاري :

لقد رأينا في حديثنا عن أطعمة العرب في العصرين السابقين الجاهلي و صدر الاسلام أن هذه الأطعمة كانت ساذجة قليلة تنحصر على الألبان وما يستخرج منها كالسمن والزبد والجبن . والتمر والحبوب واللحوم يأكلونها على أبسط ما يكون كما يفعل أهل البادية اليوم .

ذلك أن العرب كانوا في ذلك الحين أقرب الى البداوة والتقصير والزهد ، وكذلك بسبب الحياة الاقتصادية والظروف السياسية حيث كان العرب مشغولين بالفتوحات وتجهيز الأموال للجيوش الغازية المجاهدة لنشر الدين الاسلامي وتوسيع رقعة البلاد .

ولكن ما أن فتح العرب المسلمون بلاد الروم والفرس . وافتتحوا مصر وجزءاً عظيماً من بلاد الهند في أيام الوليد بن عبد الملك ، وهاجزه المسمى بالسند سنة ٩١ هـ . حتى رأوا أنفسهم أمام حضارات واسعة مزدهرة لم يطمسوا معالمها بالعدوان ولم يقابلوها بالعداء والكبت . بل دهشوا لها ووقفوا منها موقف الآخذ والمقلد ، يأخذون منها ما يناسب ذوقهم وحاجاتهم .

لقد أخذوا بأطراف الحضارة منذ أيام بني أمية . وأول من قلد الأعاجم بأسباب الترف والتعظيم معاوية بن أبي سفيان . فقد تنعم فيما تنعم بما كلفه ومشربه^(١) وملبسه ،

(١) حية الحيوان الكبرى - المبري : ج ١ - ص ٥٥ .

واحتذى به خلفاؤه من بعده وسائر الناس ولاسيما بعد أن كثرت الأموال في أيديهم ،
وتدفقت الأرزاق عليهم من كل مصر .

ولاغربة في ذلك « فمن قواعد العمران إذا تكاثرت الأموال في أيدي الناس أن
يتوسعوا في الانفاق ويتمتعوا بمعيشتهم فيتأنقوا في الطعام والشراب والسماع وغيرها من
الملذات الجسدية ، ويتمتعوا بالألبسة الثمينة ، والرياش الفاخر ، ثم يطلبوا الملذات
والمجوهرات النفيسة ، ثم يلتبسوا سعة الشهرة فيقربوا الشعراء ورواة الاخبار في ذلك
العهد كما يفعل أغنياء زماننا بالتقرب من أرباب الصحافة^(١) » .

وهكذا نجد أن العرب قد تحضروا في عصر بني أمية تحضراً واسعاً ، وغرقوا في
التنعم والرفاهية الى حد واسع بتأثير اختلاطهم بالرقائق الأجنبية ولما صب فيهم من
أموال الفتوح . وهيات لذلك عوامل مختلفة من الرأ الفاحش وما دخل الدولة من عناصر
أجنبية كثيرة قادت الشعب إلى التحضر بل الى الترف المسرف .

أما الرأ فقد كان نتيجة ما خلفه الصحابة الأولون لأبنائهم من ثروات وأموال
أتوا بها من البلاد التي فتحوها . فقد غنموا ورجعوا من فتوحاتهم بحمول من الذهب
والفضة والجواهر ، وابتنوا القصور وبالغوا في تجميلها وزخرفتها .

كما قدم العرب بعد الاسلام على شعوب وأقوام غنوا بلبان الحضارة ونشؤوا
على لين العيش ومعرفة أساليبه المختلفة قروناً متوالية في ظل دولتي الفرس والروم .
تدريجياً في مآكلهم ومشاربهم ، وشاركوهم في التنعم بلذات المائدة والاستمتاع بطيبات
الحياة . ولا تزال حتى يومنا هذا قواعد الطبخ الرومي والفارسي شائعة منتشرة في أكثر
المسكن الشرقية .

ولقد كان من الطبيعي جداً في هذا المجتمع العربي الجديد أن يمتزج العرب بسكان
هذه البلاد المفتوحة ويختلطوا بتلك العناصر المختلفة التي انصهرت في المجتمع العربي
فأصبحت من العناصر المكوّنة للأمة الاسلامية .

فقد أثر الهنود في الثقافة الاسلامية من ناحيتين ، ناحية مباشرة وذلك باتصال

(١) تاريخ المسكن الاسلامي - جبري زيدان : ج ٢ - ص ١٢١ .

المسلمين أنفسهم بالهند عن طريق التجارة ، ومن طريق الفتح العربي . حيث أخذ كثير من الرقيق سبياً في جملة ما غنم المسلمون من غنائم عندما فتحوا السند سنة ٩١ هـ . فكان كل من العرب والهنود يحامون ثقافتهم ويتبادلونها تبادل السلع التي أصبحت تصب في البلاد العربية كالعود والسكر والغاب الهندي (١) .

وناحية غير مباشرة وذلك بنقل ثقافتهم عن طريق الفرس الذين أخذوا ضروباً من الثقافة الهندية وأدجموها في ثقافتهم . ثم حملوا الثقافتين الى الثقافة العربية ، لذلك نجد أن كثيراً من الألفاظ الهندية قد عربت ولاسيما من أسماء النباتات كالزنجبيل والكافور والفاصل والأبنوس .

كذلك كان هؤلاء الهنود عادات وتقاليد لاشك أنها ذابت في المملكة الاسلامية وكانت عنصراً من عناصر الحياة الاجتماعية في الأمة العربية .

كما امتزج الجنس العربي بالجنس اليوناني الروماني في الحياة الاجتماعية فقد كان هؤلاء الرومان يعيشون بين سمع العرب وبصرهم ولهم عادات وتقاليد ، ولهم فنون مختلفة اقتبس منها العرب ما استطاعوا ، اقتباساً غير منظم لاعن طريق الدراسة وانما عن طريق المشاهدة والنظر والممارسة . ولئن كان العراقي أهم منبع للثقافة اليونانية العلمية ، فقد كان الشام على ما يبدو أهم منبع لهذا النوع من الثقافة الاجتماعية .

وسبب ذلك أن الرومان كانوا يحكمون الشام قبيل الفتح الاسلامي وكانت سلطنتهم عليه أكبر من سلطنتهم على العراق من قبل الدولة الأخرى القوية وهي الفرس . وقد اختلط العرب الكثيرون الذين كانوا يعيشون في بلاد الشام بالرومان الاغريق في الشام اختلاطاً تاماً ، وترك الرومان عند خروجهم بصماهم الاجتماعية من عادات وتقاليد ، وفنوناً ونظماً اقتبس العرب منها اقتباساً واسعاً .

أما الفرس فقد كان تأثيرهم في الحياة العربية منذ العصر الجاهلي . فقد سقطت الى عرب الحيرة عناصر حضارية كثيرة بعضها جاء عن طريق اصدقائهم من الفرس ، وبعضها عن طريق أعدائهم من البيزنطيين .

(١) المسالك والممالك لابن خردادبة ص ٦٢ .

ومعنى هذا أن عرب العراق خضعوا قبل الاسلام لتأثيرات فارسية وأخرى رومانية اغريقية . فلما جاء الاسلام وخرجت قبائل كثيرة من نجد الى العراق خضعوا لنفس التأثيرات ، بل كانت هذه التأثيرات أشد وأعنف فقد انتقل الفرس بحضارتهم الى الاسلام كما انتقل كثير من نصارى العراق الى الاسلام أيضاً . وحلت البصرة والكوفة محل الحيرة . واحتفظنا بكل التراث الثقافي الفارسي والروماني الاغريقي الذي كان متنبأً هناك . ومن المؤكد أن حركة اجتماعية كبيرة تماوجت في أوساط الكوفة والبصرة في أيام الحكم الأموي وقد اشعل جنوبها العرب أنفسهم حين أخذوا يقبلون على الحياة الجديدة بكل ما فيها من ترف وبذخ وحضارة .

هذا ويجب أن لا ننسى ما كان لاقليم فارس في العصر الأموي من تأثيرات رومانية اغريقية عن طريق البيزنطيين الذين كانوا ينزلون هناك إما مأسورين أو فارين من الدولة الساسانية ، فكان اقليم فارس مضموراً في العصر الأموي الى اقليم العراق ويتبعه في السياسة ، فكان يديره والي العراق وهو الذي يولي عليه من يشاء من موظفيه ، وكذلك الشأن في اقليم خراسان وما فتح من الهند . فالعراق كان يضم تحت جناحه شرقي الدولة كلها .

وهكذا نستنتج ونرى أن العراق وما وراءه من فارس قد أهدى الى العرب كل ما عرف الفرس من حضارة ونعيم وترف فأخذوا يكونون من ذلك ومن تراثهم العربي الخالص حضارتهم الاسلامية . وكان طبعاً أن تغلب على الأمويين بدمشق الحضارة البيزنطية ، وما كان بالشام من عناصر سامية حضارية . حتى إذا نقل العباسيون حاضرة الخلافة الى العراق غلبت عليهم الحضارة الفارسية ، التي تجلت في بناء المدن والقصور وفي البذخ المنسرف الذي كان يتمتع به الخلفاء وحواشيئهم . وفي المجون والتهتك الذي انغمس فيه الناس جميعاً .

وأمر طبيعي بعد التقاء الحضارتين : الحضارة العربية والحضارة الفارسية في العصر الأموي أن ينصرف الناس ولاسيما الخلفاء والأمراء والأثرياء الى التخصر بل الى الترف البالغ . فابتنوا القصور وبالغوا في تجميلها وزخرفتها . وكان يقوم على خدمتهم في هذه القصور الرقيق الأجنبي الذي اجتلبوه من أصقاع مختلفة كما رأينا . وكان اعداداً ضخمة حتى ليرى عن الزبير بن العوام^(١) أنه خلف وحده ألف عبد وأمه . ونقرأ

(١) الزبير بن العوام : صحابي عاش في المدينة اشترك في فتوحات فارس ومصر وشمال أفريقيا . وحارب الى جانب عائشة في معركة الجمل ، وعارض خلافة يزيد بن معاوية . ثار على ولادة الأمويين في الحجاز وأعلن نفسه خليفة.

في أخبار المدينة مثلاً^(١) فنجد أن أهلها ينعمون بألوان الطعام المختلفة^(٢) . رافلين رجا^(٣) ونساء^(٤) في الثياب الحريرية وأنواع الطيب والعطور^(٥) . كذلك أترفت مكة وغرقت البصرة التي نزلها كثير من الرقيق الفارسي في خضم من الترف الشديد .

ومن الطبيعي في مثل هذا المجتمع المتحضر المترف أن ترقى أذواقه وتدق أحاسيه وأن ينصرف الناس إلى التفرغ في مطعمهم ومشربهم ، وفي تضييق أبدانهم بألوان من العطور وأنواع من الطيب . يساعدهم على ذلك الرقيق الأجنبي الذي حمل معه حضارة الروم والفرس وترفهم . فلم تغرق مكة والمدينة والبصرة في دور وقصور وعطور وطيب تفوح رائحته بينهم وإنما غرقت أيضاً في ألوان من الطعام والشراب التي كانت تحضر على طرائق الروم والفرس . وكان أكثر المترفين يأكلون ويشربون على طريقتهم أيضاً في صحاف من الذهب والفضة .

أثر الروم والفرس في تطوير أطعمة العرب :

ولعل أبرز ما يوضح أثر الروم والفرس في تطوير أطعمة العرب ما ذكره الأصمعي حين قال : « اختصم رومي وفارسي في الطعام ، فحكما بينهما شيخاً قد أكل طعام الخلفاء . فقال : أما الرومي فذهب بالحشو والأحشاء ، وأما الفارسي فذهب بالبارد والخلو^(١) » .

وسئل بعضهم عن حظوظ البلدان في الطعام ، وما قسم لكل قوم منه فقال : « ذهبت الروم بالحشو والحسو ، وذهبت فارس بالبارد والخلو » وقال عمر رضي الله عنه : « لفارس الشفارق^(٢) والحموض^(٣) » وقال دوسر المدني : « لنا المرائس والقلايا ، ولأهل البندو اللبأ والسلاء والجراد والكمأة والخبزة في الرائب والتمر بالزبد^(٤) » .

(١) الأغاني : ج ٩ - ص : ٢٦٢ - ط : دار الكتب .

(٢) الأغاني : ج ٥ - ص ١٦ - ط : دار الكتب .

(٣) عيون الأخبار : ج ٣ - ص ٢٠٩ وما بعدها .

(٤) الشفارق أو الشبارق كمناد : ما اقتطع من اللحم صفراً وطبيع وهو معرب (القاموس المحيط ج ٣) أو الشفارق أو الشفارج .

(٥) البغلاء : ص ١٦١ طبعة الشركة اللبنانية . تحقيق المحامي فوزي صطوي .

ومن هذه الاقوال يمكن أن نستنتج أن كل مانصنه من طعام يعتمد في تحضيره على التفرغ والحشو كالكبب والمحاشي وغيرها قد انحدر إلينا من أثر المطبخ الرومي . أما الحلوى واللحوم الباردة وتحضيرها فهو أثر من آثار الحضارة الفارسية في تطوير المطبخ العربي والأطعمة العربية .

وعن طريق هذا التأثير تسربت كثير من الكلمات الفارسية في الطعام إلى اللغة العربية . ولازلنا نستعمل بعضها كما ورد بلفظه وكما أخذناه عنهم . من ذلك :

السكر الطبرزد : وهو السكر الأبيض الصلب . والقالودج : وهو حلواء تسوى من لب الحنطة . فارسي معرب . وفي الصحاح : القالوذ والقالوذق معربة . ومنها : المستفشار : وهي كلمة فارسية تشير إلى ماعصرته اليدوي وعالجته من الأطعمة . وقال ابن سيده في المخصص : قال أبو حنيفة : المستفشار والمستفشار : العسل الذي لم تمسه النار ، ليست واحدة منها عربية لأن هذا البناء ليس من كلامهم . وقد كتب الحجاج إلى عامله بفارس : ابعث إليّ عسلًا من عسل خلار ، من النحل والأبيكار . من المستفشار ، الذي لم تمسه النار ، ومن هذه الألفاظ أيضاً : الدوشاب وهو نبيذ التمر معرب .

قال ابن المعتز :

لأخاطب الدوشاب في قـدح بصفاء ماء طيب البـرد

ومن هذه الألفاظ أيضاً « السكنجين^(١) » وهي من الألفاظ التي استعملت في لغة الطب . وكذلك « الجلاب » وهو الورد المعقود بالسكر . وتتألف هذه الكلمة الفارسية من مقطعين من (كل) ومعناها ورد و (آب) ومعناها ماء . ومنها أيضاً « الزيرباج » وهي مؤلفة من (زير) وهو الكمون ، و (باج) وهو لون من الطعام . وقد عرب العرب الكلمة بباج . واستعمل هذه الكلمة عمر بن الخطاب رضي الله عنه . ومن هذه الكلمات التي دخلت اللغة العربية « التنعاع » وهي تعريب لكلمة « فانة » الفارسية .

وفي الواقع إن الألفاظ التي دخلت اللغة العربية من هذه الحضارات ولاسيما فيما يتعلق بأنواع الأغذية والأطعمة وموادها ، والآلات والأدوات التي تستعمل في

(١) أنظر ص ١٥٣ الحاشية .

طهي هذه الأطعمة وتحضيرها كثيرة جداً . ومن أراد الاطلاع عليها فليرجع الى كتاب « العرب من الكلام الأعجمي على حروف المعجم » للجو اليقي .

حيث يجد كثيراً من الكلمات الفارسية واليونانية والهندية التي تسربت الى اللغة العربية ليس فقط فيما يتعلق بالأطعمة وإنما في مختلف جوانب الحياة كالملابس والمشارب وأنواع الطيب وآلات الطرب والفناء واللعب والصيد وغيرها .

وكل هذا دليل على اختلاط العرب بالفرس وغيرهم من الأمم . وتأثرهم بثقافتهم وعاداتهم الاجتماعية . وقد عم أثر هذه الظاهرة الناس جميعاً في عهد الخلافة الأموية . ولاسيما طبقة الخلفاء والأمراء والوزراء والأغنياء .

سيطرة العنصر العربي وغلبة أذواقه :

لقد تمثل العرب في العصر الأموي حضارة هذه الأقوام كأهل كل دولة ولم ينتصف القرن الأول الهجري حتى جمع أغلب العرب في المدن التي نزلوها أصنافاً من الرفاهية . منهم من انغمسوا فيها الى رؤوسهم ، ومنهم من تجافت نفوسهم عن الانغماس فيها . ومع هذا فقد جمع بنو أمية بين الرفاهية وشي من أخلاق العرب في الحشونة . فكان من خلفائهم من لا يتزل المدن في الشام إلا قليلاً . ويتخذون لهم قصوراً في الأرياف والبادي لئلا يغلب على نفوسهم ونفوس بنينهم الترف فيفسدهم ، وتضيع بذلك حضارة العرب وشجاعتهم .

وإذا نظرنا نظرة عامة انقارن بين الحياة الأموية والحياة العباسية وجدنا أن حياة الأمويين كانت أقل تكلفاً وأكثر سذاجة ، وأدل على الذوق العربي البدوي البسيط . وأكبر ظاهرة نراها أن سيطرة العنصر العربي في العهد الأموي صبغته بهذه الصبغة وجعلته إذا أراد الترف والنعيم يتخير من ترف الأمم الأخرى ونيعمها ولا يأخذها كما هو بخلافه . ثم يعدل فيه حسب ذوقه وميوله ويجعل منه طرازاً عربياً متخيراً لافارسيّاً صرفاً ولارومياً بحتاً .

معاوية أول من أدخل الترف على طعامه :

لقد كان معاوية بن أبي سفيان أول من طور في أساليب الحياة العربية متأقلاً في طعامه وشرابه ولباسه . وأول من أدخل الترف عامة من خلفاء بني أمية ثم تبعه من جاء بعده .

فقد ذكر الواقدي^(١) قال : « دخل عمرو بن العاص يوماً على معاوية بعدما كبر ودقّ . ومعه مولاه وردان ، فأخذنا في الحديث وليس عندهما غير وردان . فقال عمرو : يا أمير المؤمنين ! ما بقي مما تسئلده ؟ فقال : أما النساء فلا أرب لي فيهن ، وأما الثياب فقد لبست من لبنتها وجيدها حتى وهي جلدي فما أدري أيّهما ألين ، وأما الطعام فقد أكلت من لبنته وطيبه حتى ما أدري أيّه ألد وأطيب . وأما الطيب فقد دخل خياشمي منه حتى ما أدري أيّه أطيب . فما شيء ألد عندي من شراب بارد في يوم صائف ، ومن أن أنظر الى بنيّ ، وبنيّ يدورون حولي^(٢) » .

ومن أخبار معاوية التي تشير الى تفننه في اللبذ المطعم والمشرب أنه « كان يخرج الى مجلسه كل يوم فيأذن الخاصة فيحدثهم ويحدثونه ، ويدخل عليه وزراؤه فيكلمونه فيما يريدون من يومهم الى العشي . ثم يؤتى بالغذاء الأصغر . وهو فضلة عشاءه من جدي بارد أو فرخ أو ما يشبهه ثم يتحدث طويلاً . ثم يتقدم اليه الأعراي والضعيف والصبي والمرأة ومن لأحد له فيتعزدهم ويعطيهم ويقضي حوائجهم : ثم يؤتى بالغداء ، ويحضر الكاتب فيقوم عند رأسه ويقدم الرجل . فيقول له : اجلس على المائدة فيجلس فيما يمد يده . فيأكل لقمتين أو ثلاثاً والكاتب يقرأ كتابه فيأمره فيه ثم يصلي الظهر ، ثم يجلس فيأذن لخاصة الخاصة فإن كان الوقت وقت شتاء أتاهم بزاد الخاج من الأخصبة اليابسة والحشكناج والأقراص المعجونة باللبن والسكر من دقيق السميد ، والكعك المنضد والقواكه اليابسة . وإن كان وقت صيف أتاهم بالفواكه الرطبة . ويدخل اليه وزراؤه فيؤامرونه فيما احتاجوا اليه بقية يومهم ثم يصلي العصر ويدخل منزله ، فلا يطعم فيه طامع ، حتى يُنَادَى بالمغرب ، فيصليه ثم يصلي العشاء دون أن يطعم فيه طامع حيث يستمر الى ثلث الليل في أخبار العرب وأيامها والعجم وملوكها وسياستها لرعيها . ثم تأتيه الطُورف الغريبة من عند نساءه من الحلوى وغيرها من المأكّل اللطيفة ، ثم يدخل فينام^(٣) .

وقد كان معاوية ذواقاً للطعام ، لا يأكله إلا بعد أن يتفحصه ويتأكد من سلامته

(١) الواقدي : محمد بن عمر مؤرخ فقيه ومفسر . ولد بالمدينة وأقام ببغداد ، له كتاب « فتوح الشام » وعنه أخذ المسعودي ، ت : سنة ٥٢٢ هـ - ٨٢٢ م .

(٢) مروج الذهب : للمسعودي : ج ٢ - ص ٦٦ ، طبعة المطبعة البية المصرية سنة ١٣٤٦ هـ .

(٣) مروج الذهب : للمسعودي : ج ٢ - ص ٧١ - الطبعة السابقة نفسها .

ونظافته وطيب طعمه . وكثيراً ما كان ينصح جلساءه ومؤاكلة في التأكد من هذه الأمور
فينصح بعضهم ، ويَسْخُجِّل بعضهم الآخر معتقدين أن معاوية يعد عليهم اللقم ويراقبهم
فيما يأكلون كما جرى في هذه الحادثة الطريفة :

« فقد أجلس معاوية وهو في مرتبة الخلافة وفي السطح من قريش ، وفي نبل
الرأي ، وجودة البيان ، وكمال الجسم . وفي تمام النفس عند الجولة ، وعند تقصف
الرماح ، وتقطع السيوف رجلاً على مائدته مَجْهُول الدار ، غير معروف النسب ، ولا
مذكوراً بيوم صالح . فأبصر في لقمته شعرة فقال : خذ الشعرة من لقمته . ولا وجه
لهذا القول منه إلا محض النصيحة . وإلا الشفقة . فقال الرجل : اذاك لراعني مراعاة من
يبصر معها الشعرة ؟ لاجست لك على مائدة ما حبيت ولأحكيها عنك ما بقيت . فلم
يلو الناس أي أمر معاوية كان أحسن وأجمل : تغافل عنه ، أم شفقته عليه ؟ فكان
هذا جزاؤه منه . وشكره^(١) له . »

وكثيراً ما كان معاوية يدعو الناس الى مائدته ويؤاكلهم مؤاكلة الصديق شرط
أن لا يتجاوزوا حدود الآداب في المؤاكلة .

فقد روي « أن معاوية كانت تعجبه القبة^(٢) وتغدى معه ذات يوم صمصمة بن
صوحان^(٣) فتناوها من بين يدي معاوية . فقال معاوية : إنك لبهيد التَّجْعة^(٤) . قال
صمصمة : من أجذب انتجع^(٥) .

فأشفق معاوية عليه وغمره بحلمه ولبنه المعروف .

(١) البخله : ص ٦٦ .

(٢) القبة : لعلها الكبة الأكلة السورية المعروفة . وهي من أطعمة الروم التي أخذها العرب عنهم فقد سئل بعضهم
عن حفظ البلدان في الطعام فقال : « ذهبت الروم بأخشو وأخسو ، وذهبت فارس بانبارد والحلو . والكبة
نعتد في صنعها على التفرغ ثم الحشو باللحم والجوز واللوز وغيره . وربما من القبي وهو الطعام الكثير الشحم .

(٣) صمصمة بن صوحان بن حجر بن الحارث البدي : من سادات عبد القيس : كان خطيباً بليغاً عاقلاً . نه شعر .
شهد صفين مع علي ، وله مع معاوية مواقف ، مات في البعيرين بعد أن نفي إليها بأمر من معاوية سنة ٦٠ هـ .

(٤) التجعة : نجع نجوعاً لطعام في الإنسان : هنا أكله واستمرأه وصلاح عليه . والتجعة : جمع نجع طلب الكثرة في
مواضيه وهي اسم من النجوع . وانتجع فلاناً : آتاه طالباً معروفاً .

(٥) البخله : ص ١٣٦ .

الإكلة من الخلفاء الأمويين :

ومع هذا فإن كتب الأخبار تشير في معظمها الى أن معاوية « رضي الله عنه » كان نهماً شحيحاً عند الطعام على كرمه وسماحته. فأما نهمة فقالوا : « انه كان يأكل في كل يوم خمس أكلات وآخرهن أغلظهن ، ثم يقول يا غلام ارفع فوالله ماشبعت ولكن مللت (١) . » روى أنه أصلح له عجل مشوي فأكل معه دسناً من الخبز السميد وأربع فراخي ، وجدياً حاراً وآخر بارداً سوى الألوان ، ووضع بين يديه مائة رطل من الباقي الرطب فأثنى عليه . ترى هل هذا صحيح ؟ لاشك أن هذه الرواية مبالغ فيها ويجب أن نقبلها بكثير من التحفظ (٢) .

واشتهر الى جانب معاوية من الخلفاء والأمراء الأمويين غير واحد من الأكلة . منهم سليمان بن عبد الملك وهشام بن عبد الملك وعبيد الله بن زياد ، والحجاج بن يوسف الثقفي .

فقد روى عن هشام بن عبد الملك أنه كان محباً للطعام ولكسنه حريص عليه ضنين به . فقد دخل هشام بن عبد الملك حائطاً له ، فيه فاكهة وأشجار وثمار ومعه أصحابه فجعلوا يأكلون ويدعون بالبركة . فقال هشام : يا غلام اقلع هذا واغرس مكانه ريتوناً .

كذلك اشتهر سليمان بن عبد الملك بحبه للطعام وتفننه في اختيار ألوانه ، وقد عرف بنهمه وإسرافه فيه . قيل أن الطباخ كان يأتيه بالدجاجة فلا يصبر حتى تبرد ، بل يأخذها بكمة فيفصلها عن السفايد (٣) .

قال الأصمعي : « ذكرت للرشيد نهم سليمان وتناوله للفراريج بكمة فقال : قاتلك الله ! فما أعلمك بأخبارهم ؟ قال : لقد عرضت عليّ جباب بني أمية فنظرت

(١) مروج الذهب : للمعدي ج ٢ - ص ١٦٣ . والفرج بعد الشدة : لقتنخي . ص ١٠٢ ، ج ٢ - طبعة مصر سنة ١٩٠٢ . والآداب السلطانية والدول الإسلامية : ابن طباطبا المعروف بالفخري : ص ١١٦ .

(٢) مروج الذهب ، المصدر نفسه .

(٣) السفايد : من تفيد اللحم أي نظمه في السفود وهي حديدة يشوى بها اللحم والدجاج وينظم فيها للاشتواء . (أسياخ الشوي في لنتنا الدارجة) أنظر القاموس المحيط ج ١ - ص ٣٠٢ .

الى جباب سليمان ، واذا كل جبة منها في كمها أثر دهن ، فلم أدر ما ذلك حتى حدثني بالحديث . ثم قال : « علي بباب سليمان » . فأتى بها فنظرنا . فاذا تلك الآثار ظاهرة ، فكساني منها جبة . فكان الأصمعي ربما يخرج أحياناً فيها فيقول : هذه جبة سليمان التي كساني بها الرشيد^(١) » .

وعن شره سليمان أيضاً مارواه الخطابي عن الديرازي أنه قال : اني لأعرف الطعام الذي يأكله سليمان . قال : لما استخلف سليمان قال لي : لا تقطع عني أطافك التي كنت تلتفني بها قبل أن استخلف . فأتيته بزنبيلين أحدهما بيض والآخر تين . فقال : لقمتيه . فجعلت أقشر البيضة وأقرنها بالتينة حتى أكل الزنبيلين^(٢) » .

وروى الشمردل وكيل آل عمرو بن العاص « أن سليمان بن عبد الملك قدم الطائف وقد عرفت شجاعته ، فدخل هو وعمر بن عبد العزيز وأيوب ابنه بستاناً لعمرو . قال الشمردل : فجال في البستان ساعة ثم قال : ناهيك بمالككم هذا لولا جرار فيه . فقلت : يا أمير المؤمنين : أنها ليست بجرار ولكنها جرب الزبيب ، فجاء حتى ألقي صدره على غصن ثم قال : وبلك يا شمردل أما عندك شيء تطعمني ؟ قلت : بلى والله ! ان عندي لجدياً تغدو عليه بقرة وتروح أخرى ، قال : أعجل به ، فأتيته به كأنه عكة^(٣) . ونشمر فأكل ولم يدع ابنه ولا عمرواً ، حتى أبقى فخذاً ، فقال : يا أبا حفص هلم ، قال : اني صائم ، ثم قال : وبلك يا شمردل . أما عندك شيء ؟ فقلت بلى والله ! دجاجات ست كأنهن رتلان^(٤) النعام ، فأتيته بهن . فكان يأخذ رجل الدجاجة حتى يعري عظمها ثم يلقوها حتى أتى عليهن . ثم قال : وبلك أما عندك شيء ؟ فقلت : بلى والله ! ان عندي لحريرة كقراصنة الذهب . فقال : أعجل بها . فأتيته بعس^(٥) يغيب فيه الرأس ، فجعل يتلقمها بيده ويشرب ، فلما نجشأ كآته صاح في حب ، ثم قال : يا غلام ، أفرغت

(١) تاريخ الاسلام السياسي - حسن ابراهيم حسن : ٢ ج - ص ٣٠٣ وانظر الفخري في الاداب السلطانية ابن القطامي - ص ٩٣ .

(٢) عيون الأخبار : ابن قتيبة : ج ٢ - ص ٢٢٧ .

(٣) السمكة : وعاء السن ، وهي أسفر من القرية .

(٤) أولاد النعام واحدها رأل .

(٥) العس : بالفصح القلح الكبير ، القناع : بالكسر اناء من عصب النخل .

من غذائنا ؟ قال نعم : قال وما هو ؟ قال نيف وثمانون قدراً . قال : فإنتني بها قدراً قدراً .
فأناهما وبقتناع عليه رفاق . فأكثر ما أكل من قدر ثلاث لقم ، وأقل ما أكل لقمة ، ثم مسح
يده ، واستلقى على فراشه ، وأذن للناس ووضعت الخوانات^(١) فجعل يأكل مع الناس^(٢)
وروي أنه شوي بلعصر بن سليمان الهاشمي دجاج فققد فخذاً من دجاجة فأمر فتودي في
داره : من هذا الذي تعاطى فقصر ، والله لأأخبز في هذا التنور شهراً أو يرد : فقال
ابنه الأكبر : أتأخذنا بما فعل السفهاء منها^(٣) .

ومع ما عرف من نهم معاوية وشرة سليمان : حتى لتروي كتب التاريخ أن
كليهما قد ماتا متخومين . فإن هذه الأخبار يجب أن لا نقبلها بسهولة ويسر ، لأن المبالغة
فيها واضحة وضوح الشمس . وما لاشك فيه أن أعداء الخليفتين قد أضفوا على
شخصيتهما هذه الصفات ليشوهوا من صورتها ووجوهها المشرقة في التاريخ .

ما قيل في ذم الشره :

ولعل من هذا القبيل أيضاً ما روي عن الحجاج بن يوسف من « أنه أكل أربعاً
وثمانين لقمة ، في كل لقمة رغيف من خبز الماء ، فيه ملء كفه سمك طري^(٤) » .
ومنه أيضاً ما روي عن عبيد الله بن زياد من « أنه يأكل كل يوم أربع جرادق
أصبهانية وجبنا قبل غدائه^(٥) » .

ولعل هذا الشره لم يقتصر على الخاصة فقط بل أصبح عاماً بين الناس الى درجة
جعلت الشعراء ينهون بهذه العادة الذميمة : ويهجون أصحابها ، ويصفون سلوكهم
من ذلك ما قاله جرير في هجاء قوم أكلة محملاً نفسياتهم بحذق وبراعة :

وبنو الهُجُجِمْ سَخِيفَةٌ أَحْلَامُهُمْ تُطُّ اللَّحَى مُتَشَابِهُ الْأَلْوَانِ^(٦)
لو يسمعون بأكلة أو شربة —————
بِعُمَانٍ أَصْبَحَ جَمْعُهُمْ بِعُمَانٍ

(١) الخوان أو الخوان : بالنظم والكسج أخونه وخون : ما يوضع عليه الطعام للاكل وتسمية العامة اسفرة
(فارسية) .

(٢) المقد الفريد : ج ٦ - ص ٣٠١ .

(٣) عيون الأخبار : ج ٣ - ص ٢٤٧ .

(٤-٥) المصدر نفسه . « خبز الماء » هكذا وردت والصواب « خبز الملة » .

(٦) نط : ج أنط والأنط قليل شعر المحبة . صمر الأنوف : ميلها ، وهي من الصمر . وصمر غده : أماله صلفاً .

متأبطين بينهم وبناتهم صغر الأتوف لريح كل دخان^(١)

وقال بعض الظرفاء في الشره :

زرعنا فلما سلم الله زرعنا
بُلِينَا بكوفي حليف جماعة
وقول شاعر يصف أكلولا :

تبيت تدهده القرآن^(٢) حولي
فلو أطعمتني حملا سميئا
كأنك عند رأسي عقربان
شكرتك والطعام له مكان

كما قال آخر :

هم الكريم كريم الفعل بفعله وهم سعد بما يلقي الى المعدة^(٣)

وقال بعض الأعراب مصوراً حبه للطعام ولا سيما ما شاركت فيه محبوبته :

وان طعاماً ضم كفي وكفها
فمن أجلها أستوعب الزاد كله
لعمرك عندي في الحياة مبارك
ومن أجلها أهوي يدي فأدارك

ومن أطرف الأقوال ماقاله شاعر مصوراً شره قومه وتطفلهم :

نحن قوم متى دعينا أجينا ومتى ننسى يدعنا التطفل
وتقبل علنا دعينا فغبنا وأنانا فلم يجدنا الوسول

وقد كثر هؤلاء الطافيليون على موائد الأغنياء اذ تستفرهم حمة القرم وتعطفهم عاطفة اللقم ، فيندفعون الى الطعام بلزفة وشوق ونهم .

(١) عيون الأخبار : ج ٢ - ص ٢٢١ .

(٢) الأدبي : انفراد قيل أن يطير .

(٣) القرآن : كشوداد (القارورة) .

(٤) عيون الأخبار : ج ٢ - ص : ٢٢٤ .

ومن ذلك ما قاله أحد الطفيلين :

دعوتُ نفسي حين لم تدعُنِي فالحمد لي لأ لك في الدعوة
وقلت ذا أحسن من موعد إخلافه يدعو الى الخفوة^(١)

وقال الشاعر أبو القاسم الرساني^(٢) يصف نوارد المتطفلين على مائدته وتهالكهم على طعامه اثر دعوة خاصة أقامها في دمشق لبعض أصدقائه .

ضرب البوق في دمشق ونادوا لشقائي في سائر البلدان
النفيرَ النفيرَ بالخيـل والرجـ ل الى فقر ذا القى الواساني
وردوا ليلة الخميس علينا في خميس ملء الربا والمحاني
شزروني بأعين قدح الـ نيرانَ خوص الى العدو زواني
أشرفوا لي على زروع وأحطـ ب بيت من خيره مـ
لبن قارس وخبز كثير وقدر تغلي على الدادكان
وشواء من الجداء ومعدـ ف دجاج وفائق الحمـ
بهم أشوة وشدق رحيب وبكف يحول كالصولحـ
يلع الطيبات بلعاً بلا مضـ غـ ويحسو التبيذ كالنعبـ

كما قال الشاعر يصف المتطفل على الضيف وشرهه : فلا يدع طعاماً لقرى الضيوف :

إذا جاء ضيف جاء للضيف ضيفن فأودى بما تُقرى الضيوف الضيفان

كذلك قال الشاعر ابن سكرة الهاشمي^(٣) يصور حبه للطعام ، الا أنه لن يتطفل على أحد مادام لن يجد ما يأكله عند هؤلاء البخلاء :

أكره أن أدنو الى داركم لأنسي أخشى على نفسي

(١) عيون الأخبار : ج ٣ - ص : ٢٢٢ .

(٢) أبو القاسم الرساني : من شعراء التيمية قال عنه الثعالبي « أعجوبة الزمان وفادته » هو أحد الفضلاء المجيدين في المهجاء . وكان زمانه كابن الرومي في أوانه (انظر تيمية الدهر للثعالبي ج ١ - ص ٣٣٥ وما بعدها) .

(٣) أنصيفين : الطفيلي .

(٤) ابن سكرة الهاشمي : أحد الفحول الأفراد . كان يقال ببغداد : إن زماناً جاد بابن سكرة واخجاج لسني جداً . له ديوان شعر يزيد على خمسين ألف بيت (انظر تيمية الدهر ج ٣ - ص ٣) .

ضرسى طحون وعلى خبزكم
وهو الذي أفعنني عنكم
من أكل مثلي آية الكرسي
فكيف آتي ومعي ضرسى^(١)

الطعام والطب :

على أن مثل هذه العناية بالطعام والإفراط في تناوله : لم تكن للناس ولا سيما طبقة الخلفاء والأمراء أن الداء أكثر ما يكون من الطعام والشراب لأن المعدة بيت الداء . ولذلك كان لا بد لهم من طبيب يراقب هذا الاندفاع ، ويوقف من حدة هذه الشهوة . فكان الخلفاء يكلون الى أطبايهم الاشراف على ما يقدم لهم من الأطعمة ، وتنحية مالا يوافق أمرجتهم أو بسبب لهم ضرراً في صحتهم .

وكان معاوية أول الخلفاء في استحضار طبيب له على مائدته والاصغاء غالباً إلى نصائحه . ولكن كثيراً ما يبلغ به ولعه وشدة حبه للون من ألوان الطعام أن يضرب عرض الحائط بأقوال الطبيب وارشاداته .

فحكى « أن معاوية حج يوماً وكان عامله على المدينة مروان بن الحكم فلما قدم المدينة هياً له مروان طعاماً فأكرهه وجوده : فلما حضر الغذاء جاء متطبب نصراني لمعاوية فوقف فجعل اذا مرّ لون قال : كُـلْ ياأمير المؤمنين من هذا ، وإذا أتى بلون ظنّ أنه لا يوافق الخليفة قال له : لا تأكل من هذا . ثم أقبل زنجيان مؤترزان بربطتين^(٢) بيضاوين يدللان^(٣) يحنقه لها أربع حلقات مترعة حبساً . فلما رآها معاوية استشرف لها وحسر عن ذراعيه . فقال الطبيب : أي شيء تريد يا أمير المؤمنين ؟ قال : أريد والله أن أواقع ماترى قال : أمترق ثيابي ؟ فأجاب معاوية : ولو مزقت بطنك . فجعل يدبيل^(٤) مثل دبل البعير ويقذف في جوفه حتى اذا نهل . قال : يا مروان ما حيسكم هذا ؟ قال : ياأمير المؤمنين عجوة ناعمة وأقطة مزينة وسمنة جهينة . قال معاوية : هذه أشقىةُ جمعت : لا كما يقول هذا النصراني^(٥) »

(١) يتيمة الدهر : ج ٣ - ص ١٦ . ط : حجازي بالقاهرة .

(٢) الربطة : افلاة إذا كانت قطعة واحدة ونسجاً واحداً وهو الإزار (والوزرة) في العامة .

(٣) دلع دلوحاً : شئ يحمله فقبض الخطو لثقله عليه .

(٤) التدبيل : تعظيم اللقم وازدادرها .

(٥) كتاب تلخيص مجمع الآداب في معجم الألقاب ، لكمال الدين بن القوطي ج ١٩ - ١٨ ط الهند سنة ١٣٥٩ هـ .

إن حب معاوية لهذا اللون من الطعام ألا وهو « الخبيث » قد جعله يأكل منه بنهم وشره رغم تحذير الطبيب له .

ونتج عن هذا الشره ، ومن الانغماس في الأكل والتفنن في التشويق إليه كثير من علل القناة الهضمية ، توالى على أهل الترف في ذلك العهد كالفولنج وتلبك المعدة ، والدوزنطاريا وغيرها من عواقب النهم في اللحوم كالنقرس والروماتيزم ونحوهما . وتسلمت السويداء على أمزجة الخلفاء والأمراء ، وتولتهم حدة المزاج فجرحهم الغضب إلى سرعة الفتك والقتل من تغلب السوداء عليهم ، كما يتضح ذلك في مراجعة أخبارهم^(١) وسبب ذلك في الغالب فساد الهضم وإصابتهم بالتخمة . فمعاوية مات متخوماً ، وكذلك سليمان مات بالتخمة كما تحدثنا كتب التاريخ والسيرة .

ويبدو أن مرض التخمة كان شائعاً في ذلك العصر يحاول الخلفاء أن يجدوا له الدواء أو يتحروا أسبابه لتلافي الإصابه به . فقد سأل عبد الملك بن مروان يوماً أحد ضيوفه فقال : « هلا أنخمت قط ؟ قال : لا . قال وكيف ذاك ؟ قال : لأننا إذا طبخنا أنضجتنا ، وإذا مضغنا دقنا ، ولا نكظ المعدة ولا نخليها^(٢) » .

كذلك أدرك عمرو بن العاص يوم تحكم الحكمان ما للتخمة من أثر في إفساد الرأي والعقل ، فأوصى معاوية بقوله : « أكثروا الطعام ، والله ما بطن قوم إلا فقدوا بعض عقولهم ، وما مضت عزمة رجل بات بطناً » .

أطعمة جديدة وعادات جديدة :

وهكذا أصيب العرب في العصر الأموي بداء التخمة ، كما أصيبوا بداء التقليد . فقدنوا الفرس في أكثر أساليب الحضارة فضلاً عن نظام الحكم . ولكنهم لم يتدفعوا في أول عهدهم اندفاعاً أعمى في هذا التقليد ، بل وقفوا مشدوهين حائرين . رأوا بعض مظاهر الحضارة فاستنكروها ، وتعرفوا على بعض جوانبها فجفروا وخافوا منه . من ذلك أنهم وقعوا على بعض ألوان من الأطعمة لم يعرفوها فأشكل عليهم أمرها . لقد ظفر بعضهم بجواب فيه كافور فأحضروه إلى أصحابه فظنوه ملحاً . فطبخوا طعاماً ووضعوه فيه ، فلم

(١) مروج الذهب للمسعودي : ج ٢ - ص ٢٦٧ .

(٢) لا نكظ المعدة : لا نملؤها .

يحلوا له طعاماً ولم يعلموا ماهو ، فرآه رجل عرف ما فيه فاشتراه منهم بقميص خلق يساري درهمين^(١) . ورأى بعضهم الخبز الرقاق فظنه رقاعاً يكتب عليها^(٢) وشاهدوا الأرز فظنوه طعاماً مسموماً .

ولكنهم مالبثوا أن اختلطوا بالأقوام الأخرى وأخذوا عنها أكثر مبادئ الحضارة ولاسيما عن الفرس . لقد تأثروا بكثير من العادات والآداب الفارسية فاستحدثت العرب في العصر الأموي طرقاً غير طرقهم الأولى في صنع أطعمتهم ، فصاروا يأكلون الأوز والدجاج ، والسكباغ وهو نوع من المرق كانوا يصنعونه من مرق اللحم والخل ، ويضعون فيه الحنوم المطبوخة كالدراج ونحوه ، وكانوا يسمونه سيد المرق وتفتنوا في معالجة الحنوم بالألبان والحضار ، واصطناع التوابل المنبهة لشهوة الطعام التماساً لمزيد من اللذة وطعموا الجردق^(٣) ولبسوا الثمرق^(٤) . وأكلوا الخشاف واللوزينج وهو حلوى تحشى باللوز والسكر . كما أكلوا الجوزداب والجلابب والفالودج وغيرها . وكانت موائد الخلفاء الأمويين تحلى بأطياب الطعام والشراب . فقد روي أن مائدة سليمان بن عبد الملك كانت غنية بألوان الطعام فنزل عليه مرة أعرابي . فلما أتى بالفالودج جعل يسرع فيه ، فقال سليمان : أتندري ماتأكل بأعرابي : فقال : بلى يا أمير المؤمنين . إني لأجد ريقاً هنيئاً ومزرداً ليناً . وأظنه الصراط المستقيم الذي ذكره الله في كتابه^(٥) .

كذلك تأثر العرب في العصر الأموي بالحياة الاجتماعية الفارسية . فرأوا موائد الفرس ، فقلدها الخلفاء والأمراء وأدخلوا على موائدهم نوعاً من التحسين ففي عهد الأمويين استعمل العرب القوط والملاحق ، وكانت الملاعق تصنع من الخشب . كما كانت تجلب ملاعق من الفخار من بلاد الصين . وكانوا يجلسون على الكراسي أمام مائدة الطعام التي يكسوها مفرش من القماش^(٥) .

(١) الفخري : ص ٧٤ .

(٢) ابن خلدون المقدمة : ص ١٤٤ . ط : المطبعة البهية بمصر .

(٣) تاريخ الطبري : ج ٥ - ص ٢٨٠ الترقق : مفردة تمارق وهي الطنائس . الجردق : أو جردقة جمعها جرداق : الرغبة فارسية معربة .

(٤) ابن عبد ربه : العقد الفريد : ج ٦ - ص ١٢٧ .

(٥) الدكتور حسن إبراهيم حسن : تاريخ الإسلام السياسي : ج ١ - ص ٤١٧ .

وتسرب عدد كبير من المهرة في كل فن الى بلاط الخلفاء والأمراء فاستعملوهم في مهنهم وحاجات منازلهم ، ففتنوا وطوروا في المطاعم والمشارب والملابس والفرش والالنية وسائر الماعون والخبرني^(١) .

وكذلك أحوالهم في أيام المباحاة والولائم وليالي الأعراس . وبذلك صح فيهم ماقاله عبد الله بن خمر وهو على المنبر ، وقد رأى الناس تلبسوا : « واحسنه ، واجمالاه ، بعد العدم والسدم من الأدم والخوتكية^(٢) والبرود ، أصبحتم زهراً ، وأصبح الناس غبراً ، وأصبح الناس يعطون وأنتم تأخذون . وأصبح الناس يستنجون وأنتم تسركون ، وأصبح الناس ينسجون وأنتم تلبسون . وأصبح الناس يزرعون وأنتم تأكلون^(٣) » .

لقد قلد العرب الفرس في أعيادهم ، فكانوا اذا أخرجهم الاحتفال بعيد أو عرس أو ختان سألوا عما يفعله الفرس في مثله ونسجوا على منواله . روى ابن خلدون : « أن الحجاج أولم في اختتان بعض ولده ، فاستحضر بعض الدهاقين يسأله عن ولائم الفرس . قال : « أخبرني بأعظم صنيع شئدته . فقال له : نعم أيها الأمير . شهدت بعض مرازية كسرى ، وقد صنع لأهل فارس صنيعاً أحضر فيه صحاف الذهب على أخوتة الفضة أربعاً على كل واحد ، وتحمله أربعٌ وصائف ، يجلس عليه أربعة من الناس . فاذا طعموا أتبعوا أربعتهم المائدة بصحائفها ووصائفها . فقال الحجاج . يا غلام انحر الجزر وأطعم الناس^(٤) » .

فكانما كره الحجاج ذلك واستعظمه بعد أن رغب في محاكاته وتقليده ، ونبا هذا الاسراف عن ذوقه العربي : وعدّه فخفة كاذبة وأبهة لا يستسيغها فطر من ذلك الى عادات قومه بعد أن غلب عليه الذوق العربي الذي كان واضحاً كل الوضوح يشعر به العربي البدوي اذا دخل على معاوية أو عبد الملك أو غيره من خلفاء بني أمية .

(١) محمد كرد علي : الاسلام والحضارة العربية : ص ١٥٥ (انظر أيضاً مقدمة ابن خلدون ص ١٢١ ط : المطبعة البهية بمصر) . الخريفي : يضم الخاء : أثاث البيت وأسقاطه .

(٢) الخوتكية : حمة الرأس عند العرب .

(٣) محمد كرد علي : الاسلام والحضارة العربية : ج ١ - ص ١٥٥ .

(٤) ابن خلدون : المقدمة ج ١ - ص ١٤٥ .

سخاء الأمويين :

ولقد جرى الخلفاء والأمراء الأمويون على سنة العرب في الاتفاق والكرم والاکرام . فكانوا ينفقون ويسرفون لاعلى أنفسهم فقط بل على شعبهم من العامة والخاصة . حيث يعدون السخاء عليهم فرضاً يؤيدون به سلطتهم فكانوا يسترضون العامة بأبسط أساليب السخاء وهو الضيافة العربية المعروفة فكانوا ينصبون لهم الموائد ويدعونهم الى الطعام . ويجتمع على مائدة الأمير ألوف من العامة يأكلون معاً صباحاً ومساء . وقد يبلغ بعضهم فينصب هذه الموائد على قارعة الطرق استرضاء للقبائل المختلفة وافراطاً في السخاء . وأول من فعل ذلك عبيد الله بن العباس^(١) كما اشتهر في صدر الاسلام غير واحد من الأجواد ممن كانوا يقبضون الأعطية الكبيرة من خلفاء بني أمية فينفقونها في البذل والسخاء .

وجرى الدهاء من عمال الأمويين على هذه السنة ، فنصبوا الموائد على الطرق ، فكان الحجاج يضع في كل يوم من أيام رمضان ألف خوان ، وفي سائر الأيام خمسمائة خوان ، على كل خوان عشرة أنفوس وعشرة ألوان وسمكة مشوية طرية وأرزة بسكر . وكان يدور بنفسه فيتفقدونها . يخلعونها اليها في محفة وينقلون به من خوان لآخر فإذا رأى أرزة ليس عليها سكر أمر الحياز أن يحمي بسكرها . فإذا أبطأ حتى أكلت الأرزة بلا سكر أمر به فضرِب مائتي سوط .

وكذلك كان يفعل عمال الحجاج في سائر المدن . فكان بعضهم ينصب الموائد مرتين في اليوم للغداء والعشاء^(٢) .

وكان يوسف بن عمر^(٣) عامل هشام بن عبد الملك ينصب خمسمائة خوان . وكان يزيد بن هبيرة يضع ألف خوان يطعم الناس .

(١) المقد الفريد : ج ١ - ص ٨٢ عبد الله بن العباس : هو انفسى أبا العباس ، ابن عم النبي من رواية الحديث المشهورين ناصر علياً وحاول التوفيق بين العلويين والأمويين .

(٢) المقد الفريد : ج ٣ - ص ٦ . وابن خلكان : ج ١ - ص ٨٢ .

(٣) يوسف بن عمر الثقفي : أمير من جبيرة الولاة في العهد الأموي ، ولي اليمن لهشام بن عبد الملك ثم نقله هشام الى ولاية العراق . ودخل العراق وعاصمته يومئذ الكوفة فأقام بها . توفي سنة ١٢٧ هـ .

وفيت الأعيان لابن خلكان : ج ٢ - ص ٢٧١ .

واطعام العامة على هذه الصورة انما أخذها المسلمون من الأمم التي فتحوها ، فقد تأثروا بالروم واقتلدوا بهم لأن العامة في رومية كانت تعيش من أطعمة يصدقها فيهم أهل الدولة من الدقيق واللحم .

كما تأثروا في هذا الأسلوب بالفرس واقتلدوا بهم كاقترانهم بهم في كثير من آدابهم الاجتماعية . « اذ كان بعض ملوك الفرس ينصب خمسمائة مائدة ، يجعل على كل منها نصف شاة وجام حلوى أو عسل ، وعشرة أرغفة ، وآنية شراب أو لبن ، وسمكة مصنوعة^(١) » فسار العرب على نهجهم متأثرين بهم مقلدين اياهم في هذه الدعاوة لأنفسهم وكسب قلوب الناس عن طريق اكرامهم وازافتهم ونصب موائد الطعام الفاخرة لهم .

التجمل في اصناف الطعام :

ويعلل ابن خلدون هذا السلوك من قبل الخلفاء والأمراء والأغنياء فيقول : « فمن قواعد العمران اذا تكاثرت الأموال في أيدي الناس أن يتوسعوا في الاتفاق ويتمتعوا بمعيشتهم فيتأنقوا في الطعام والشراب والسماع وغيرها من الملذات الجسدية ويتمتعوا بالألبسة الثينة والرياش الفاخر . ثم يطلبوا الملذات والمجوهرات النفيسة ثم يلتمسوا سعة الشهرة فيقربوا الشعراء ورواة الأخبار في ذلك العهد كما يفعل بعض أغنياء زماننا بالتقرب من أرباب الصحافة^(٢) » .

وفعلا لقد سادت الحياة الاجتماعية في العصر الأموي مظاهر الترف الكاذبة والتباهي والتفاخر في كل شيء ولاسيما في الاتفاق على الطعام وفي اعداد أعظم الموائد لاتهالكاً على اللذة فحسب وانما ليدعو أحدهم الناس الى مائدته ثم يخرجوا ويصفوا ما رأوه على مائدة فلان وفلان فينسب عندئذ الى الطبقة الارستقراطية المترفة ، والى السخاء المفرط في الاتفاق على طعامه وشرابه . كما يفعل كثير من الأغنياء في عصرنا هذا .

لقد كان بعض الناس يحملون موائدهم في الدعوات بوضع جدي على المائدة للنظر فقط دون أن يحسه أحد المدعوين . فقد روي : « أنه كان للمغيرة بن عبد الله بن أبي عقيل الثقفي وهو على الكوفة جدي يوضع على مائدته بعد الطعام ، ولم يكن أحد يحسه .

(١) ترتيب اللؤلؤ : ص ١٢٠ وانظر جرجي زيدان : ج ٥ -- ص ٨١ .

(٢) تاريخ التمدن الاسلامي : جرجي زيدان : ج ٥ -- ص ١٢١ .

إذ كان هو لايمسه . فأقدم عليه أعرابي يوماً ، ولم يعرف سيرة أصحابنا فيه ، فلم يرض بأكل لحمه حتى تعرق^(١) عظمه . فقال له المفيرة : يا هذا ، تطالب عظام هذا الجدي بنحل^(٢) ؟ هل نطحتك أمه ؟ قال الأعرابي : وأبيك انك لشفيق عليه ، هل أرضعتك أمه^(٣) ؟ .

وكان لزياد بن عبد الله الحارثي^(٤) جدي لايمسه أحد فعشى في شهر رمضان قوماً فيهم أشعب ، فعرض أشعب يوماً للجدي من بين القوم ، فقال زياد حين رفعت المائدة : أما لأهل السجن امام يصلي بهم ؟ قالوا : لا ، قال : فليصل بهم أشعب ، قال أشعب : أو غير ذلك أيها الأمير ؟ قال : وما هو ؟ قال : لا أكل لحم جدي أبداً^(٥) .

ومن هذه الطرائف أيضاً ماحدث مع عبد الله العرضي وقد أمر أن يوضع الجدي على المائدة للزينة فقط ولكن الشواء أفسد عليه الخطة حين أحكم انضاجه ، لقد ضرب الشواء ثمانين سوطة لمكان الانضاج . وذلك أنه قال له : ضع الجدي في التنور حين نضع الخوان ، حتى أستبطئك أنا في انضاجه ، وتقول أنت : بقي قليل . ثم نجيئنا به وكأنني قد أعجبتك . فإذا وضع بين أيديهم غير منضج احتسبت عليهم بإحضار الجدي فلماذا لم يأكلوه أعدته الى التنور ثم أحضرته الغد بارداً ، فيقوم الجدي الواحد مقام جديين . فجاء به الشواء يوماً نضيجاً فعمل فيه القوم . فجلده ثمانين جلدة ، جلد القاذف الحرة .

ولعل القصة التالية أيضاً تصور هذه الحياة المزيفة التي عاشها الناس في جو من التعاطف والتفاخر الكاذب فيما يتعلق بشؤون طعامهم . فقد « حكسي عن رجل أنه قال : مررت ببعض طرقات الكوفة ، فإذا رجل يخاصم جساراً له . فقلت : ما بالكما تتخاصمان ؟

(١) تعرق العظم : أخذ ما عليه من لحم .

(٢) النحل : الثأر .

(٣) البخله : ص ١٤٣ .

(٤) زياد بن عبد الله الحارثي : هو زياد بن صالح الحارثي من أمراء الدولة المروانية وأحد القادة الشجعان ، كان والي الكوفة عند قيام دولة العباسيين في خراسان والعراق . فخرج عليهم في ما وراء النهر . وجد أبو مسلم الخراساني في طلبه فقتله الدهقان وحمل رأسه إلى أبي مسلم . ت. سنة ١٣٥ هـ .

(٥) البخله : ص ٥٥ .

(٦) حيون الأخبار : ج ٣ - ص ٢٦٠ .

فقال أحدهما : لا والله إلا أن صديقاً لي زارني فاشتبهى عليّ رأساً فاشتريته وتغدينا به وأخذت عظامه فوضعتها على باب داري أتجمل بها عند جيرانى ، فجاء هذا فأخذها وتركها على باب داره يوههم أنه اشتراها^(١) .

ومن عادات الناس وتقاليدهم أنهم « كانوا يعلمون أن احضار الجدي انما هو شيء من آيين الموائد الرفيعة ، وانما جعل كالعاقبة والخاتمة ، وكالعلامة لليسر والفراغ . وانه لم يحضر للتمزيق والتخريب ، وأن أهله لو أرادوا به السوء لقدموه قبل كل شيء لتقع الحدة به^(٢) » .

وان تصرف الناس وساوكتهم في مأكلكم ومشربهم لا يكون نتيجة لحياتهم الاجتماعية فقط . بل كثيراً مايتحكم فيه الوجه الاقتصادي بالنسبة لأسعار السلع الغذائية من رخص وغلاء . ولنستمع الى الملاحظ يقول :

« والناس أشد شيء تعظيماً للمأكل اذا كثر ثمنه ، أو كان قليلاً في أصل منبته وموضع عنصره . هذا الجسر الصافي وهذا الباقي الأخضر ، أطيب من كثرى خراسان ، ومن الموز البستاني . ولكنهم لقصر همتهم لايشتهون إلا على قدر الثمن ، ولايحثون الا على قدر القلة ، وهذه العوام في شهوات الأطعمة انما تذهب مع التقليد أو مع العادة ، أو على قدر مايعظم عندها من شأن الطعام^(٣) . هل المجتمعات تتشابه الى هذا الحد ؟ انها نفس الصورة التي نراها اليوم في تعظيم ماغلا ثمنه من الطعام وتحقير ونبد مايرخص منه .

ومن تقاليدهم أيضاً أن كمية الطعام لها أثرها النفسي على الآكل . فكثرتة تجعل الآكل ينصرف عنه ويزهد فيه وتموت شهوته اليه ، وعلى العكس من ذلك فإن قلته تدعو الى استطرافه ولاسيما اذا قدم بطريقة مشبهة نظيفة : « لأن الخبز اذا كثر على الموائد ، ورث ذلك النفس صلوداً ، وكل شيء من المأكول وغير المأكول ، اذا ملا العين ، ملاء الصدر وفي ذلك موت الشهوة وتسكين الحركة ، ولو أن رجلاً جلس

(١) عيون الأخبار : ج ٣ - ص ٢٦٠ . وانظر العقد الفريد لابن عبد ربه ج ٣ - ص ٣٢٥ .

(٢) البخل : ص ٩٧ .

(٣) نفس المصدر : ص ٩٨ - الباقي : القول .

علي بيدل ثمر فائق ، وعلى كدس كثرى منعوت ، وعلى مائه قنو موز موصوف ، لم يكن أكله الا على قدر استطرافه . ولم يكن أكله على قدر أكله اذا أتى بذلك في طبق نظيف ، مع خادم نظيف ، عليه منديل نظيف^(١) .

وهكذا نرى أن عقلية الناس في المجتمعات المختلفة هي واحدة لا تتغير باختلاف العصور ، ونفسياتهم متشابهة مهما تطورت أساليب الحياة واختلفت طرقها . وما أشبه هذه العادات والتقاليد التي عاشها آباؤنا في عصور خلت بعادات وتقاليد مازلنا نرسم تحت قيودها ونعاني من أغلالها مهما بعد العهد بيننا وبينهم . وما أشبه اليوم بالأمس في طريقة تفكيره وتعايشه مع طعامه وشرابه .



(١) البغلاء : ص ٩٥ .



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

الفصل الخامس

الطبعة في العصر العباسي

الحياة الاجتماعية في العصر العباسي :

لقد بلغت الدولة الاسلامية في العصر العباسي أوج عظمتها وذروة فتوحاتها في مشارق الأرض ومغاربها ، فقد فتح العرب العراق وايران وورثوا ما فيها من حضارات ساسانية وكلدانية وآرامية . كما فتحوا الشام ومصر وأخضعوا منها حضارات بيزنطية وسامية قديمة ومصرية . وبدؤوا يكوّنون مما أخذوه ومن تراثهم العربي الخالص حضارتهم الاسلامية . وكان طبعاً أن تغلب على الأمويين بنمشرق الحضارة البيزنطية وما كان بالشام من عناصر سامية حضارية حتى اذا نقل العباسيون عاصمة الخلافة الى العراق غلبت عليهم الحضارة الساسانية وطبعت أيضاً ما كان في العراق من عناصر كلدانية وآرامية بطابعها . وهذه تبدو واضحة في بناء مدينة بغداد على طراز مدينة « طيسفون » المعروفة باسم المدائن حاضرة الساسانيين إذ أقامها المنصور مستديرة كالمدائن وابتنى فيها قصره المعروف بقصر الذهب على طراز قصورهم ذات الأواوين الضخمة .

وقد كان تأثير هذه الحضارات واسعاً شاملاً مختلف نواحي الحياة في العصر العباسي ولاسيما الحياة الاجتماعية . وفي حين كان المجتمع الأموي متجانساً متقارباً فإن المجتمع العباسي كان كالمجتمع الفارسي متفاوت الطبقات . تنوعه ثلاث طبقات أساسية وهي :

طبقة عليا تشتمل على الخلفاء والوزراء والقواد والقادة ومن يلحق بهم من الأمراء وكبار رجال الدولة ورؤوس التجار وأصحاب الاقطاع من الأعيان وذوي اليسار .

وطبقة وسطى تشتمل على رجال الجيش وموظفي الدواوين والتجار والصناع
المتأزين .

ثم طبقة دنيا تشتمل على العامة من الزراع وأصحاب الحرف الصغيرة والخدم
والرقيق .

وكانت الطبقة الأولى غارقة في التعم ، يتقدمها الخلفاء وكانت تجبي اليهم أموال
الخراج من سواد العراق وأقاصي الدولة وأدانيها وذكر ابن خرداذبة أن الدخل من سواد
العراق سنة ٢٤٠ للهجرة بلغ ثمانية وسبعين مليوناً من الدراهم . وبلغ دخل
جزء منها في عهد المعتضد لسنة ٢٨٠ هجرية مليونين وخمسمائة وعشرين ألفاً من
الدنانير^(١) . وكذلك الأمر كان في عهد من سبقهم من الخلفاء أو تأثر بهم حتى ليروي
أن المنصور خلف حين توفي أربعة عشر مليوناً من الدنانير : وستمائة مليون من
الدراهم^(٢) عدا الذي أنفق . وأن دخل بيت المال سنوياً لعهد الرشيد كان نحو سبعين
مليوناً من الدنانير^(٣) . وكانت هذه الأنهار الدافقة من الأموال تصب في جحور الخلفاء
ومن يحف بهم من بيتهم ومن الوزراء والقواد والولاة والعلماء والشعراء والمغنين . ومما
يروى عن هذا السراء أنعريض الذي شاع في الطبقة الحاكمة وحواشيها ومن يلودون بها
أن المنصور فرض لكل شخص من أهل بيته ألف ألف درهم في كل عام . وأن غلة
الخيزران زوجة المهدي من أقطاعاتها كانت تبلغ سنوياً مائة وستين مليوناً من الدراهم^(٤) .
وكان للفضل بن الربيع وزير الرشيد والأمين ضبعة تفل له سنوياً مليون^(٥) درهم ولعلنا
لانعجب إذا عرفنا أن عمرو بن مسعدة وزير المأمون خاف بعد وفاته ثمانين ألف ألف
دينار ، ونقل ذلك إلى المأمون فلم يأخذه العجب ، بل قال : « هذا قليل لمن اتصل بنا
وطالت خدمته لنا »^(٦) .

(١) كتاب الوزراء للهلل بن الحسن الصدي : ص ١٠ وما بعدها .

(٢) مروج الذهب للمسعودي : ج ٣ - ص ٢٢٢ .

(٣) الوزراء والكتاب : الجهشداري : ص ٢٨١ .

(٤) مروج الذهب : للمسعودي : ج ٣ - ص ٢٥٧ .

(٥) مروج الذهب : للمسعودي : ج ٣ - ص ٢٢٦ .

(٦) التلجوم الزاهرة : ج ٢ - ص ٢٢٧ ط . دار الكتب .

وقد بلغت النفقات في العصر العباسي حداً مفرطاً . فقد كانت تنفق هذه الدنانير والدراهم المنقطرة على حواشي الخليفة وداره ولاسيما في عصر المعتضد والمقتدر ، ويسود الصابي في كتابيه الوزراء ، ورسوم دار الخلافة أثباتاً^(١) تصور عظم هذه النفقات . فقد كان ينفق على القصر والحرم والخدم أكثر من ستين ألف دينار شهرياً . وكان ينفق على المطابخ الخاصة والعامة أكثر من عشرة آلاف دينار شهرياً . بل قد يبلغ ذلك أكثر من ثلاثين ألفاً . وكان المأمون كثير الاغداق على حاشيته حتى قالوا إنه فرق في ساعة واحدة أربعة وعشرين ألف ألف درهم^(٢) .

ويروي ابن تغري بردي أن المأمون أمر يوماً لكل من ابنه العباس وأخيه المعتصم وعبد الله بن طاهر بمائة ألف دينار . ويحكى عن البرامكة قصصاً غريبة في البذل الواسع ، فقد أعطوا ابراهيم الموصل ي يوماً ستمائة ألف درهم وضيعة بمائة وستين ألفاً^(٣) وأعطى يحيى البرمكي يوماً ابنه اسحق مائة ألف درهم لبيتاع داراً ، وأعطاه ابنه جعفر مائة ألف لفرشها .

وأعطاه ابنه الفضل مائة ألف لسزخرفتها ، وأعطاه ابنه محمد مائة ألف رابعة لنفقتها^(٤) وبلغ ما أعطوه لسلم الخاسر الشاعر عشرين ألف دينار، وكأنهم كانوا يبارون فيه الرشيد ومن الطبيعي أن هذه الأموال لا تدفع الى التمتع فحسب بل دفعت العباسيين الى الترف المفرط في كافة نواحي الحياة المادية ، من دور مزخرفة وفرش وثيرة وثياب أنيقة معطرة ومطاعم ومشارب من كل لون والتماس لكل أدوات الزينة والتفنن فيها تفنتاً يتيح الاستمتاع بالحياة على نطساق واسع . من هذا الترف صور متعددة أوردتها الرواة بشكل واضح زاه : منه ما يروى عن مجلس للمهدي كان يجلس فيه على فرش موددة وعليه ثياب موددة وعلى رأسه جارية تلبس هي الأخرى ثياباً موددة^(٥) .

(١) الوزراء للصابي : ص ١١ وما بعدها . ورسوم دار الخلافة : ص ٢١ .

(٢) الطبري : ج ٢٧ - ص ٢١٢ .

(٣) الأغاني للاصفهاني : ج ٥ - ص ٣٨ - طبعة دار الكتب .

(٤) الأغاني : ج ٥ - ص ٣٠٨ .

(٥) الأغاني ساسي : ج ٢١ - ص ٧٧ .

وما يروى عن مجلس الرشيد من أنه كان يعبق بالطيب والزعفران والأفاوية من كل شكل^(١) . وأيضاً ما يروى عن زواج المأمون ببوران بنت وزيره الحسن بن سهل . فقد أنفق فيه ما يفوق أغرب القصص الخيالية . إذ قيل أن أباهما فرق على حاشية المأمون رقاعاً بأسماء كثير من الضياع وبدراً من الدنانير والدراهم كل بدرة عشرة آلاف . وأعطى المأمون بوران ألف ياقوتة وأوقد لها شموع العنبر وبسط لها حصيراً منسوجاً بالذهب مكللاً بالدر والياقوت . ونثرت عليها جديتها حين جلس إليها المأمون ألف درة^(٢) . وبنو المؤرخون بأناقة المعتصم حتى قيل أن ثيابه كانت تشبه بالزُهرة لتأنقها^(٣) . واشتهر بلبس قلانس طويلة ذات ألوان مختلفة سميت « بالمعتصميات » .

وهكذا فقد شاع في هذا الجو العابق بالترف التأنق في اللبس والثياب وعم جميع أهالي بغداد فارتدى الناس الأزياء الفارسية . كما اختص كل طائفة من طوائف الموظفين ورجال الدولة بزي خاص تختلف فيه عن الطوائف الأخرى .

وكان المنصور أول من دفع الى ذلك إذ رسم للوزراء لبس الدراعات والطيلسانات والنشاشيات . وكان الشعراء يلبسون الوشي والمقطعات الحريرية^(٤) . ويلبس المغنون قطوع الديباج والخز^(٥) واستكثروا حينئذ من العطور وأنواع الطيب من الغالية والمسك والكافور والعنبر . وبالغت النساء حرائر وجواري في زينةهن وأناقتهن . فكن يرفلن في الثياب الحريرية ويحتلن في الحلبي والجواهر . وكن يلبسن جوارب الحرير ويتحلين بمقود الأزهار . ويقول الجاحظ أن المرأة حين كانت تزوج ابنتها تحلبها بالذهب والفضة وتكسوها المروزي والوشي والخز والخز وتعلق لها المعصفر وتدق الغيب حتى تعظم أمرها في عين زوجها وأهله^(٦) .

(١) الوزراء والكتاب : الجهشباري : ص ١٦٠ . (٢) الطبري : ج ٦ - ص ٥٣٧ .

(٣) مقدمة ابن خلدون : ص ١٢١ ، والطبري ١٨٧ - ٧ - واليعقوبي ج ٣ - ص ١٨٦ والمسعودي : ج ٣ - ص ٣٥١ ، وابن طيفور ص ١١٤ ، وابن الطقطقي ص ١٦٧ .

(٤) الأغاني : ج ٥ - ص ٣٤٥ . طبعة دار الكتب .

(٥) البيان والتبيين : ج ٣ - ص ١١٥ .

(٦) الأغاني : ج ٦ - ص ٢٩٣ - وانظر : ج ٥ - ص ٣١٧ .

(٦) البخلاء : ص ٢٥ ، ويريد الجاحظ بالمعصفر الستور الحريرية التي كانت تعلق على الجدران .

ولعل امرأة لم تبلغ من التأنيق مابلغته زبيدة زوج الرشيد . وفيها يقول المسعودي :
 « إنها أول من اتخذ الآلة من الذهب والفضة المكحلة بالجواهر ، وصنع لها الرفيع من الوشي
 حتى بلغ الثوب من الوشي الذي اتخذ لها خمسين ألف دينار . وهي أول من اتخذ القباب
 من الفضة والأبنوس والصندل . ملبسة بالوشى والسمور (القراء) والديباغ وأنواع
 الحرير واتخذت الخفاف (النعال) المرصعة بالجواهر وشمع العنبر وتشبه الناس بها ^(١) ».

وهكذا تسربت الحضارة الفارسية الى حياة العرب العباسيين وتغلغلت عادات
 الفرس وتقاليدهم في النفوس حتى كادت تذيب شخصياتهم وتصهرها في تيار جارف
 من الثرف والمبالغة في الانفاق والتبذير .

ولئن كان الأمويون قد نقلوا اليهم بعض هذه العادات مع صبغها بصبغتهم فلأن
 العباسيين كانوا هم ينتقلون بحذافيرهم الى العادات الجليدة والتقاليد المستوردة .

وقد تسربت هذه العادات الى المجتمع العربي عن طريق الجوارى والرقيق الذي
 انتشر في كل مكان في القصور ، وفي الأكواخ وفي الصناعات وفي الزراعة وكان كثيراً
 متنوع الأجناس . فمنه السندي ومنه الافريقي والزنجي والحبيشي ، ومنه الصيني والخراساني
 وغيرهم ، كما امتلأت قصور الخلفاء والأغنياء والشعراء والعلماء بعدد وفير من رقيق
 الروم . غلمان وجوار . كما في قصر المأمون حيث كانت الجوارى الروميات تلبسن
 لبسهن الرومي من زنار وماليه . وكان لأبي تمام غلام رومي . وكان هؤلاء الأرقاء
 يتخذون للخدمة في البيوت فيعلمونهم الصنائع اللازمة لتدبير المنزل ، فمنهم القراش ،
 ومنهم الطباخ والخباز والشواء والشرابي وغيرهم .

وهكذا كثرت الجوارى في العصر العباسي كثرة مفرطة فكان يجلبن من أقصى
 بلاد الترك والهند والكرج والخطا ^(٢) وارمنية والنوبة صفاراً وكباراً حسب مواهبهن
 أو جمالهن . فكان منهن الخدم والحواضن والمواشط والولائد والمغنيات والطباخت
 وأمهات الدهاء والسياسة .

(١) مروج الذهب للمسعودي : ج ٤ - ص ٢٤٤ .

(٢) الخطا : يراد بها بلاد الصين . وقد استعمل الآوربيون هذا اللفظ أول الأمر فكانوا يسمون الصين (Cathay).

وقد صنعوا كتباً في صفات كل من الجوارى . ومن قولهم : « من أراد النجابة فبنات فارس ، ومن أراد الخدمة فبنات قيصر : ومن أردا غير ذلك فبنات بربر ، والمولدات والزنجيات للزمر ، والحشيات للحفظ وتخزن المال ، والتوبة للطبخ والأرمن للتربية والرضاع^(١) » .

وهكذا فقد انتقل الناس في العصر العباسي الى عادات هذه الأمم وتقاليدهم وأفرطوا في ذلك . فقد احتفلوا مثلاً بعيد النوروز وهو عيد للفرس لم نسمع به في العصر الأموي . فجعله العباسيون عيداً قومياً يحفلون به حفلهم بعيد الفطر ويتبارون فيه بالهدايا والقصائد . ويجلس الخلفاء فيه للتنهية . « وكانت هبات الأمويين وأعطياتهم من الأبل أخذوا بمذاهب العرب وبدادتهم فأصبحت جوائزهم في دولة بني العباس أحمال المال وتخوت الثياب والخيل بمراكبها^(٢) » أسوة ببني فارس . كما كانت تقام الولائم في الأعياد وتقدم أصناف الطعام والشراب . مقلدين في ذلك الفرس . إذ أن الفرس منذ القديم مبالون الى الترف . مبالون الى الإفراط في الشراب والطعام ويسروى حمزة الأصفهاني : أن بهرام جور أمر الناس أن يعملوا من كل يوم نصفه ثم يستريحوا ويتوفروا على الأكل والشراب واللهو . وأن يشربوا على سماع الغناء . فما إن قررت الدولة العباسية حتى عاد الفرس الى سيرتهم الأولى ، فملؤوا الجو غناء وطعاماً ونبذوا وهوأ وطرباً . ودفعوا الناس الى حياة ترف ألفوها هم وآباؤهم من عهد الأكاسرة وعلموهم كيف يكون الإفراط في طلب الملاذ . من طرق فتية اكسبتهم اياها حضارتهم الفارسية بما فيها من التفتن في أنواع الضمام والشراب .

أثر التطور في أطعمة العرب :

ولأخذ فكرة عن هذا التحول الجذيد في حياة العرب وابرار الفرق الشاسع بين حياة البداوة المعروفة بالتقشف والعفوية وحياة المدنية المفرطة في الاسراف والتصنع نسوق هذا الحديث الطريف الذي رواه ناهض بن ثومة الكلبي^(٣) حين انتجع يوماً

(١) تدوين التمدن الاسلامي : جرجي زيدان : ج ٣ - ص ٣٥ .

(٢) المقدمة لابن خلدون : ج ١ - ص ١٤٥ .

(٣) ناهض بن ثومة الكلبي العامري ، شاعر من العصر العباسي ، شاعر بدوي فارس فصيح ، كان يقدم اقليم تبصرة فيكتب عنه شعره يروي صاحب الأغاني عنه أنه كان بدوياً جافياً ، كأنه من الوحش ، وكان طيب الحديث ت نحو سنة ٢٢٠ هـ .

ناحية الشام ، فقصده طريقاً له من ولد خالد بن يزيد بن معاوية كان ينزل حلب فإذا نزل نواحيها أتاه فمدحه وكان برأ به . فقال فاهض : « فمررت بقرية يقال لها قرية بكر بن عبد الله الهلالي . فرأيت دوراً متباينة . وخصاصاً قد ضم بعضها الى بعض . وإذا بها ناس مقبولون ومدبرون . عليهم ثياب تحكي ألوان الزهر فيينا أنا واقف متعجب أثنائي رجل فأخذ بيدي فأدخلني داراً قوراء ، وأدخلني فيها بيتاً قد تجدد في وجهه فرش ومهدت ... فلم أنشب أن أدخل رجال يحملون هنات^(١) مدورات ، أما ماخف منها فيحمل حملاً . وأما ماكبر ونقل فيدحرج . فوضع ذلك أماماً وتحلق القوم عليه حلقاً . ثم أتينا بنحرق بيض فألقيت بين أيدينا . فظننتها ثياباً . وحمست أن أسأل القوم منها خرقاً أقطعها قميصاً . وذلك أني رأيت نسجاً متلاحماً لايبين له سدى ولالحمة . فلما بسطه القوم بين أيديهم اذا هو يتمزق سريعاً . واذا هو فيما زعموا صنف من الخبز لأعرفه . ثم أتينا بطعام كثير بين حلو وحامض ، وحار وبارد فأكثرت منه وأنا لأعلم ما في عقبه من التخم واليشم . ثم أتينا بشراب أحمر في عساس^(٢) فقلت لاحاجة لي فيه ، فلإني أخاف أن يقتلني فشربت من ذلك الشراب لأتداوى به وجعلت أكثر منه فلا أمل شربــــه.....^(٣) ٢ .

لقد بلغت دهشة هذا البلدي حدا لم يميز معها الفرق بين الخبز والثياب مما لأعهد له به في البادية . وطبيعي أن يجد هذا البلوي نفسه غريباً في جو قد سيطر فيه الترف على كل مظاهر الحياة . سواء في ملابس القوم أو زينتهم أو فرشهم أو طعامهم وشرابهم . لقد أصبح الناس في العصر العباسي يطعمون ويشربون في أواني الذهب والفضة وصحاف الصيني المزخرفة والصحاف الزجاجية المنقوشة والمحفورة .

وتفتن لهم الطهارة في ألوان الطعام والشراب . وكانوا يسمون باسم مايعملونه من خباز وطباخ وخباص وهو الذي يصنع الحلوى . وشرابي وهو صانع الشراب وألوانه وفي كتاب البخلاء لملاحظ حشد كبير من الأطعمة والمشارب وهي في جملة فارسية . فمنها « السكباج » وهو لحم يطبخ بخل مع شيء من الزعفران لتطيب رائحته « والطباهج »

(١) الهنات : ج هنة . أي أشياء .

(٢) العساس بكسر العين : ج عس بالضم : القداح الكبيرة .

(٣) الرواية طويلة ولم أذكر منها الا ما يتعلق بالطعام والشراب . اقرأ القصة بتمامها في الأغاني ج ٢ - ص ٣٦ .

وهو طعام من لحم وبيض وبصل ، و « الشبارقات » وهي شرائح مشوية من اللحم . ومنها « الفانيد » وهو حلوى من الدقيق والسكر والسمن . و « الخشكنان » وهو كعك يحشى بالجوذ والسكر ، ومنها « الجلاب » وهو شراب من ماء الورد . و « الفالودج » وهو حلوى من النشا وعسل النحل والسمن .

وقد كانت العرب لاتعرف الفالودج لأنه طعام فارسي . حتى حكى أن عبد الله ابن جدعان^(١) وكان سيداً شريفاً في قريش ، وقد على كسرى مرة وأكل عنده الفالودج فتمجّب منه وسأل عن حقيقته ف قيل : هي لباب البر يلبك مع العسل ، فابتاع من عنده غلاماً يصنعه وقدم به مكة فصنع بها الفالودج . ووضع موائده بالأبطح الى باب المسجد ثم نادى : من أراد أن يأكل الفالودج فليحضر . وكان ممن حضر أمية بن أبي الصلت^(٢) . فقال مادحاً :

لكل قبيلة رأسٌ هادي	وأنت الرأس تقدّم كل هادي
له راعٍ بمكة مُشمِعِل	وآخر فوق دارته ينادي ^(٣)
إلى رُدْح من الشيزى ملاء	لباب البر يلبك بالشهاد ^(٤)

وعلى ذكر الفالودج قال الأصمعي : « كنا عند الرشيد فقدمت اليه فالودجة فقال : يا أصمعي حدثنا بحديث مُزَرَّد » فقلت : « ان مزرداً أخا الشماخ كان غلاماً جشعاً ، وكانت أمه تؤثر عيالها بالطعام عليه . وكان ذلك يُحفظه ، فخرجت أمه ذات يوم تزور بعض أهلها ، فدخل مزرد الخيمة وعمد الى صاعتي حنطة وصاع من تمر وصاع من سمن فجمعه ثم جعل يأكل وهو يقول :

(١) عبد الله بن جدعان التيمي القرشي . أحد الأجواد المشهورين في الجاهلية أدرك النبي (ص) قبل النبوة . وكانت له جفنة يأكل منها الطعام القائم والراكب . فوقع فيها صبي ففرق : له أخبار متفرقة أوردها الأصفهاني ، وسماه اليعقوبي بين حكام العرب في الجاهلية . توفي سنة ٨٠ هـ .

(٢) أمية بن أبي الصلت : شعر جاهلي من رؤساء نقيف وفصحاتهم ، وأمّه رقية بنت عبد شمس بن عبد مناف قال أبو عبيدة اتفقت الناس على أن أشعر نقيف « أمية » . قرأ كتب الدين ورغب عن الأوثان وأخبر أن نبياً يبعث وكان يؤمل أن يكونه ، فلما بلغه خروج محمد (ص) كفر به حسداً له وكان الرسول يقول في شعره : آمن لسانه وكفر قلبه .

(٣) اشعل الرجل : جد في المضي والمشمعل الذي يعمل بهج .

(٤) عيون الأخبار - ابن قتيبة : ج ٣ - ص ٢٠١ .

ولما غدت أُمِّي تَمِيرُ بَنَاتَهَا
لَبِكتُ بِصَاعِي حَنطة صَاعَ عَجْوَةٍ
وذبلتُ أمثالَ الأثافي كأنها
وقلت لبطني أبشر اليوم إنسه
فإن كنت مصفورا فهذا دواؤه
أغرثتُ على العِكم الذي كان يُمنع
إلى صاع سمن فوقه يترتبع
رؤوس نقاد قطعت يوم تجمع
حيمي أمنا فما نحوز وترفع
وان كنت غرثان فذا يوم تشبّع^(١)

من خلال هذه الأسماء وهذه الألوان من الأطعمة نجد أن اللون الفارسي كان أظهر لون في الحياة الاجتماعية في العصر العباسي . إذ تسربت إلى اللغة العربية كثير من الألفاظ الفارسية لافي الطعام والشراب فقط وإنما في جميع مرافق الحياة .

حكى الصولي قال : « حدثنا علي بن الصباح قال : سمعت الحسن بن رجاء يقول : ناظر فارسي عربياً بين يدي يحيى بن خالد البرمكي . فقال الفارسي :

ما احتجنا اليكم قط في عمل ولا تسمية ، ولقد ملككم فما استغنيتم عنا في أعمالكم ولا لغتكم . حتى إن طيخكم وأشربتكم ودواوينكم وما فيها على ماسمين ماغيرتموه . كالأسفيداج والسكاج ، والدوغباج وأمثاله كثيرة وكالسنجيين والخلنجيين والجلاب وأمثاله كثيرة . وكالروزنامج والاسكدار والقراونك وإن كان رومياً ومثله كثير . فسكت عنه العربي . فقال له يحيى بن خالد . قل له : اصبر لنا نملك كما ملككم ألف سنة بعد ألف سنة كانت قبلها لانحتاج اليكم ولا إلى شيء كان لكم^(٢) » .

ويقول الجاحظ : « ألا ترى أن أهل المدينة لما نزل فيهم ناس من الفرس في قديم الدهر علقوا بألفاظ من ألفاظهم ، ولذلك يسمون البطيخ « الخزير » وكذا أهل الكوفة

(١) العكم : النمط تجمله المرأة كالوعاء تدخر فيه متاعها .

لبكت : خلطت . الليكة : اقط ودقيق ، أو تمر ودقيق يخلط ويصب عليه السمن .

يترع : يتبع وهنا بمعنى لا يستقر له وجه لكثرة ذبلته . ذبلت الشيء : جمعت بعضه على بعض وعظمت مثل الكتفة .

نقاد : ج نقدة وهي الصغيرة من الثمن الذكر والأنثى من ذلك سواء .

مصفور : من به الصفر وهو داء يصفر منه الوجه وهو المعروف (بالبرقان) .

غرثان : جائع .

(٢) أدب الكاتب الصولي ص ١٩٣ .

يسمون « القشاء » خياراً ، والخيار فارسية ^(١) .

كذلك دخلت العربية كثير من الألفاظ اليونانية التي عربت فيما بعد ولاسيما في أنواع ثياب يونانية أو رومانية لم يكن العرب يعرفونها . ثم عرفوها ولبسوها وأطلقوا عليها كلماتها الأصلية مثل « البرجد » وهو كساء مخمط غليظ . و « أبو قلمون » وهو ثوب رومي يتلون للعيون ألواناً . كما دخلت العربية أسماء أشياء عرفها العرب بعد اتصالهم بالروم ولم تكن من نتاج جزيرة العرب : كالزبرجد والزمرد والياقوت ، ومقاييس أو موازين رومانية كالقيراط والأوقية . أو أسماء طيبة كالبغم والقولنج أو غذائية نباتية كالبرقوق واللوييا والتمرس ^(٢) .

وهكذا نجد بعد استقراء الألفاظ الأعجمية التي نطقت بها السنة الطهارة والشعراء والأدباء في عهد العباسيين والفاطميين ولاسيما التي ألحقت بها الجيم والدال كالسنوسج والطهاج والزبرياج والكردناج والسكباغ واللوزنج والقالودج ، وكالزمرور ، والبسندود ، والنمكسود وغيرها يتضح لنا غلبة الفن الفارسي على الموائد العباسية منذ أيام البرامكة خاصة . وفي كتاب « الطبخ واصلاح الأغذية المأكولات ^(٣) » لأبي محمد مظفر بن نصر بن سيار الوراق ثلثة كافية من هذه المستعارات يجدر باللغوي اليوم أن يعبرها اهتماماً لادراجها في مكانها في ديوان تكملة المعاجم العربية التي تشتد الحاجة إليها لتكشف الناقص والدخيل من ألفاظ الحضارة .

والمخطوط موجود في خزانة اكسفورد جـع فيه ابن سيار كل ما اتصل به من صفات الأطعمة والأشربة في عهد الخلفاء العباسيين . ولابد لقارئ هذا الكتاب من أن يكون على معرفة باللغة الفارسية والمصطلحات الطبية لادراك معنى ما يمر به من بعض المسميات والألفاظ التي لم ينه عاينها في كتب المولد والدخيل ولم يرد لها تفسير في أحد المعاجم ^(٤) .

(١) البيان والتبيين : ج ١ - ص ١٠٧ .

(٢) انظر كتاب الفروق للأب لامانس ، وضى الاسلام أحمد أمين : ج ١ - ص ٢٩٢ .

(٣) الكتاب محفوظ في خزانة اكسفورد بنقص قليل . وقد جمع فيه كل ما اتصل به من صفات الأطعمة والأشربة في عهد الخلفاء العباسيين وعنوانه الكامل : « كتاب الطبخ واصلاح الأغذية المأكولات ، وطيب الأطعمة المصنوعات بما استخرج من كتب الطب والفاظ الطهارة وأهل الق » .

(٤) انظر انشراح : السنة ١٩٤١ - مجلد ص ١ .

هذا وقد كثرت المصنفات التي ألقت في هذا العصر والتي تبحث في فن الطبخ مما يشير الى تفتتهم في المطاعم الى غير حد . والاتفاق عليها بدون حساب ومن هذه الكتب : كتاب الطبخ لمخارث بن بسخر وهو من المغنين وكتاب السكياج لمحمطة البرمكي ، وكتاب الطبخ للرازي . وكتاب الطبخ لابن ماسويه . وكتاب أطعمة المرضى للرازي ، وكتاب الطبخ لابراهيم بن المهدي . وكتب أخرى في الطبخ لابراهيم بن العباس الصولي ، ولعلي بن يحيى المنجم ، وغيرها كثير أوردها ابن النديم في كتابه الفهرست^(١) .

وإذا عدنا الى المجتمع العباسي بكافة فئاته فإننا نجد أن الناس جميعاً قد أسرفوا على أنفسهم في الطعام والتفنن في ألوانه . كانوا يتفننون تفناً واسعاً في إضافة الأقاوية^(٢) الى الأطعمة وصنع المشهيات والمخللات الحريفة وصنوف النقل من مثل مملوح البندق والجوز واللوز والفستق . وتكثر عندهم أسماء الفاكهة من مثل التين والعنب والموز والكمثرى والخوخ والمان والاحاص والسفرجل والتفاح . وكان الطبخ لديهم كثيراً حتى نسبوا إليه سرق الفاكهة فسموها بسوق البطيخ . ودار البطيخ .

وقد ألقت كتب كثيرة في هذه الأصناف أوضح مؤلفوها فوائد ومنافع كل من هذه الأنواع^(٣) .

تطور الأطعمة وتغني الشعراء بها :

لقد تغنى شعراء العصر العباسي بهذه الأطعمة ولاسيما بألوان الفاكهة المختلفة كالموز والعنب والمشمش فوصفوها مبرزين فوائدها الصحية وقيمتها الغذائية .

ولنتمع الى ابن الرومي وهو الطفل المتهالك على موائد اللذات يحدثننا عن الفاكهة ويخص بذلك فواكه أبلول .

لولا فواكه أبلول إذا اجتمعت من كل نوع ورق الجوز والماء
إذا لما حفلت نفسي متى اشتملت علي هائلة الجالين غبراء^(٤)

(١) انظر الفهرست لابن النديم ص ٤٥٤ - الطبعة الثانية بمصر سنة ١٣٥٨ هـ .

(٢) الأقاوية : ابتوابل المختلفة .

(٣) انظر المقامة السيموطية ، معهد التراث رقم السجل : ٢٩٩٣ وانظر : فصل الدواوة بالأغذية والأعشاب .

(٤) الجوز والجول . وتجمع أيضاً على جول وأجوال : جدار القبر .

ويجعل من الفواكه دواء للأسقام حيث يقول :

بين أفنانها فواكه تشفي
من تداوى بها من الأوصاب
والمشمش في نظره طيب :

إذا ما رأيت الدهر بستان مشمش
فأيقن بحق إنه لطيب
وفي الموز يقول :

للموز احسان بلا ذنوب
يكاد من موقعه المحبوب
ليس بمعدود ولا محسوب
يدفعه البلع الى القلوب^(١)

ويرى في الموز غذاء كاملاً يغنيه عن غيره من الطعام فيطلبه صباحاً ومساءً
وظهراً لأنه يطيل العمر ويحفظ البقاء .

إنه (الفوز) مثل ما فقدته (الموز)
ولهذا التأويل سمّاه (موزا)
ربّ فاجعله لي صبحاً وقيلاً
وأرى - بل أثبت - أن جوابي :
نكهة عذبة ، وطعم لذيذ
لو تكون القلوب مأوى طعام
إنني للحقيق بالشبع السا
(ت) لقد بان فضله لاختفاء
من أفاد المعاني الأسماء
وغبوقاً وما أسأتُ الغذاء^(٢)
« لا تغالط ، فقد سألتُ البقساء »
شاهداً نعمة على نعماء
نازعتَه قلوبنا الأحشاء
نخ من أكله وإن كان مساءً^(٣)

وللشاعر المأموني^(٤) أشعار وأوصاف كثيرة في أنواع مختلفة من فواكه عصره وهي
ان كانت تعبر عن شاعرية المأموني فإنها أيضاً توضح لنا أهمية هذا اللون من الشعر
الذي كان يقال في وصف الأطعمة وسيرورته على ألسنة الناس وتغنيهم به لأنه يرضي

(١) ابن الرومي ، جورج غريب - ص ٨٣ - نشر وتوزيع دار الثقافة .

(٢) القليل : حلب اللبن وشربه في منتصف النهار . القيق : الخمر ، تشرب في المشي أو اسم ما يجلب في المشي
وخلافها الصبح

(٣) ابن الرومي حياته من شعره المعقّد : ص ٣٧٩ - طبعة دار الكتاب العربي سنة ١٩٨٠ م .

(٤) المأموني : انظر ترجمته في ص (٢٠٢) من هذا الكتاب .

أذواقهم ويشبع رغباتهم في لذيق المأكول والمشرب . ومما نظمهُ المأموني في أنواع من فواكه عصره قوله في الكمثرى :

وقد طلعت لنا منه نجوم
ضرب من ثمار الصيف يحكي
قناديلا تضيء لها رؤوس
مثقبة وليس لها جروم
وقال في رمانة :

رمانة مازلتُ مستخرجاً
في الحمام من حُقَّتِها جَوْهراً
فالجامُ أرضٌ وبناني حَيّاً
تمطر منها ذهباً أحمرّاً
وقال في البطيخ :

محقة ملء الكفوف كأنها
من الخزع كبرى لم ترض بنظام
لها حلة من جلتار وسوسن
مغمدة بالآس غباً غمام
تمازج فيها لون صب وعاشق
كساه الهوى والبن ثوب سقام
وأبدى له في النحر تخضير كاعب
علامته ذات اعتدال قوام
رياضية مسكبة عليه
لها لون ديباج وعرف مُدام
إذا فصكت للأكل حاكت أهلة
وإن لم تفصل فهي بدر تمام
وله في البطيخ الهندي^(١) :

ومبيضة فيها طرائق خضرة
كما اخضر مجرى السيل في صيب الحزن
كحقة عاج ضيبت بزبر جدد
حوت قطع الياقوت في عطن القطن
وللمأموني في العناب :

(١) البطيخ الهندي : بكسر الباء والطاء من اليقطين الذي لا يملو ، ولكن يذهب حبالاً على وجه الأرض . واحدته بطيخة بكسر الباء . (لسان العرب ج : ٥ ط دار الفكر سنة ١٣٧٤ هـ) . وهو البطيخ الأخضر أو البطيخ الشامي ويسمى بطيخ أحمر جنوبي الشام ، وجبب شمالي الشام . رقي في العراق نسبة إلى رقعة . والخزبر معربة قديماً عن الفارسية والجبس : معربة عن زبش كانت تطلق عليه في الشام قديماً (معجم الألفاظ الزراعية للشهابي ط . القاهرة سنة ١٩٥٧ م .) .

فِي إِلَيْهِ انْصِبْ أَب
فُ مِنْ أَحَبِّ الرُّطَاب
لَهَا الْعَقِيقُ إهاب

يُرْوَقِي الْعَنْسَاب
إِذْ لَاحَ لِي مِنْهُ أَطْرَا
يَحْكِي فَرَائِدَ دُر

وقال يصف الجلاب^(١) :

يُقْنِضِي بِهَا عِنْدَ الْخَمَارِ مَا وَجِب
تَشَابَهَ الْجَلِيدِ فِيهَا وَالْحَبِيبُ
فَبَعْضُهُ طَافَ وَبَعْضُهُ قَدْ رَسِب
حَوْثُ يَغْرُوسُ نَارَةً ثُمَّ يَشُوبُ

وَكَأْسٍ جَلَّابٍ بِهَا يُقْفِضِي اللَّهْبُ
كَأَنَّمَا الْفَضَّةُ شَبِيتَ بِالذَّهَبِ
حَسْبُهُ دُرٌّ مِنْ الْمِسْكِ انْتَسَرَب
كَأَنَّمَا الْمَخْوُضُ فِيهَا يَضْطَرِبُ

وفي الجلاب يقول أيضاً :

سَعِيرُ خَمَارِ الْكَأْسِ عِنْدَ التَّهَابِ
وَعُودُ وَصَالِ الْحَبِّ بَعْدَ ذَهَابِهِ

وَكَأْسٌ مِنَ الْجَلَابِ أَطْفَأَ يَرْدَهَا
وَكَانَتْ كِبَرْدُ الْعَدَلِ عِنْدَ طَلَابِهِ

ولئن كان أبو النواس قد أجاد في وصف كؤوس الخمر فإن المأموني قد أجاد في وصف كؤوس الجلاب ذاك الشراب السانغ النافع الذي كان يمتناول فئات المجتمع جميعاً .

ويصف المأموني السكنجيين^(٢) :

دَوَائِي مِنْ دَائِي بِهِ وَشَفَائِي
مَذَابِ عَقِيقٍ فِيهِ جَامِدُ مَاءِ

وَمُسْتَنْتَجَجٌ مَا بَيْنَ خَلِّ وَسُكَّرِ
رَأَيْتُ بِهِ فِي الْكَأْسِ أَعْجَبَ مَنْظَرِ

وقد نظم المأموني أيضاً في المربيات فكان بذلك شعره سجلاً لأطعمة عصره وما كان يصنع منها :

ففي الأترج^(٣) المربي يقول :

(١) الجلاب : التسل أو السكر عقد بماء الورد .

(٢) السكنجيين : شراب من خل وعسل ، ويراد به كل حلو وحامض .

(٣) الأترج : واحده الأترجة أو الأترنجة : وهو شجر من جنس الليمون يقال أيضاً (الترنج) وتسميه العامة الكباد .

متقد اللون انقاد السرج
مجت عليه النحل أي مسج
بظاهر كقطع الخلتج^(١)
غصت به فوهاء مثل البذج^(٢)
نقية كالعاج أو كالثلج
وما أعد للطعام الفرج
ويجعل الأقواء ذات أرج

ورب سوس من الأنسرج
يعوم من إنائه في مـسـرج
فقام من رضاها في لـسـج
أو العقار اعتالت بالمسرج
سليمة من كاف ومسحـرج
أفضل ما أبغي وما أرجي
يرى من كل أذى وينجسي
ويقول في الاهليج^(٣) المربى :

يمرح في لج من الشهد
في ماء ياقوت من العقد

اهليج خلناه لما بدا
وسائط الجوهر قد ألبت

ويقول في الأطعمة الدخيلة على الأطعمة العربية كالقند الخزائي^(٤) وقد رآه على شكل
بنادق في برنية زجاج :

تذيع ما استخفيت فيه وتبديه
من ريق القطر أكنافاً توقيه

وأبيض اللون أودعناه صافية
كانه برد صاخ المسواء لـه

وفي أعمدة القند الخزائي^(٥) يقول :

على الأطباق مبيضة
في أطرافها بضـة
من الثلج أو الفضـة

أنابيب من القند
كان الجام كفـه
حكمت أعمدة صيغت

(١) الخلتج : نوع من النبات ، جنينة من فصيلة الخلتجيات عشبية . لها أزهار كثيرة غالباً ما تكون وردية اللون تزور للزئير .

(٢) البذج : لم أجد هذه الكلمة معنى . وربما كانت البذج وجعلها جيا للقافية . والبذخ : التكبر وعظم الشيء . وقد تكون البذخ : وهو الشق .

(٣) الاهليج : ثمر يشبه الأترج يربب بالعمل (انظر مفاتيح العلوم للخوارزمي) .

(٤) القندج قنود : عمل قصب السكر إذا جمد معرب كند (وهي فاقصة) .

(٥) أي قصبان قصب السكر .

حكمت شُهْباً غدت في ذ لك المجلس منقصة
شفاء الشارب الظمأ ن من أطرافها عضة

وتكثر المكسرات في عصر الشاعر حيث كانت تستعمل نقولا مملحة كاللوز والجوز والبندق والفسق وغيره . ولنستمع إليه يقول في اللوز اليابس :

ومستجن من الجانين ممتنع
در تضمن من عاج تضمنه
وفي اللوز الرطب يقول :

وافت تخطر في ثلاث مدارع
توايت في خضر الحدود تضمنت
حذاهن في شكل النواظر حاذي^(١)
مكفن عاج في مُصنل لاذي^(٢)
أما في الجوز الرطب فيقول :

وعقني التدوير يُعرب فَعُوه
در يسوغ لأكلييه ، ضمّه
متلّع في السلم ثوب غلاله
من كف من ينجيه ما لم يكسر
صدف ، تكون جسمه من عرعر
درعاً مظاهرة بثوب أخضر

كذلك نظم المأموني في أنواع من الخضار والبقول . فقد قال في الباقلاء الأخضر^(٣) :

وباقلاء أزهر
تضمسه أوعيه
أوساطه مخطفية
أطرافه مذروبية
وطرف كخلسب
مثل شموط الجوهـر
من الحريـر الأخضر
مثل خصور ضمـر
مسروقة من أنسر^(٤)
وطرف كمينـر^(٥)

(١) هكذا ورد البيت ، وصدده غير مستقيم الوزن .

(٢) لاذي : اللاذجة لاذ : ثوب حرير : ثوب حرير أحمر ويقصد بها القشرة الداخلية للوز .

(٣) الباقلاء والباقل : البقول .

(٤) أنسر : ج نسر وهو طائر من أشد الطيور وأرأة هاطير أنا وأقواها جناحاً وكنيته أبو الأبرد وأبو الأصعب ، وأبو مالك وأبو يحيى . والأثنى يقال عنها « لم تشم » .

(٥) المنسر : يكسر الميم وفتحها . ج مناسرهو للطيـر الجارح مثل المنقار لغير إخراج .

لقد أجاد المأموني حقاً في وصفه الدقيق للفول الأخضر أما في الباقلاء المنبوت أو الفول (النابت) كما يسمى في جهة دمشق فيقول :

وباقلاء عامرٌ طيهُها من حسنه الناظرُ مبهوتُ
كأنسه أقطاع عاج لها من خشب السَّاجِ توابيت

الآيات أيضاً جميلة ولكن لست أدري ما الذي جعل الشاعر يكثر من استعمال كلمة « التوابيت » في التعبير عن القشرة الخارجية التي تكسو هذه الثمار .

ولئن كانت قشور اللوز والفول توابيت فإن « الزبيب » « القشمش » لؤلؤ قد حلي بماء الذهب .

وقشمش كخـــــــــــــــــرزٍ للنظم لم يُثَقِّب
يبلى به الكأس لـــــــــا بينهما من نسب^(١)
يحظى به الشاربُ فــــــــي النادي ومن لم يشرب
كأنه أوعــــــــــــــــية^(٢) يحملن ذوب المضرب^(٣)
أو لؤلؤ قد علَّ أعــــــــلا بماء الذهب

أما الزبيب الطائفي فهو أوعية من نحاس قد ملئت عسلاً .

وطائفي من الزبيب بـــــــــه ينتقل الشرْب حين ينتقل
كأنه في الاناء أوعــــــــية الـ نحاس لكن ملؤها عــــــــل^(٣)

الدخيل على أطعمة العرب :

والى جانب هذه الأنواع الحديدية من الفواكه والمربيات والبقول والمكسرات فقد عرف الناس ألواناً أخرى من الأطعمة والأغذية لم تكن معروفة قبل العصر العباسي من ذلك الأرز ، وخبز الأرز الذي يصنع منه . وقد وصفه لنا ابن بطوطة عندما مر بمدينة

(١) أي الزبيب « القشمش » أبيض شفاف جداً كأنه الكأس .

(٢) المضرب من الضرب : وهو السل الأبيض .

(٣) نبتة الدهر : ج ٤ - ص ١٧٥ وما بعدها .

واسط - ونزل في رباط فيها حيث يقول : « حتى إذا انقضت صلاة العصر ضربت الطبول والدفوف وأخذ الفقراء في الرقص . ثم صلوا المغرب وقدموا السماط : وهو خبز الأرز والسملك واللبن والتمر . ومن المدن التي اعتادت أكله كثيراً البصرة :

قبل ان فتي من أهل المدينة دخل البصرة ثم انصرف . فقال له أصحابه : كيف رأيت البصرة ؟ قال : خير بلاد الله للجائع والغريب والمفلس . أما الجائع فيأكل خبز الأرز والصحناء (آدم من السملك المملوح) لا ينفق في الشهر درهمين^(١) .

ولم تخل بغداد من حوانيت كان يدق الأرز فيها كما روى لنا السهروردي^(٢) في هذه القصة قال : « خرجت يوماً الى بعض الأسواق فوجدت رجلاً وبين يديه طبرزين^(٣) وعنده جماعة يدقون الأرز فقلت : لك أن تستأجني . فقال : أرني يدك فأرته . فقال : هذه يد لا تصلح إلا للقلم . ثم ناولني قرطاساً فيه ذهب . فقلت ماأخذ إلا إجرة عملي فإن كان عندك تسخّ تستأجني في التسخّ . وإلا انصرف . وكان رجلاً بقطاً فقال : اصعده وقال لغلامه : ناوله تلك المدقة . فناولني . فدفقت معهم وليس لي عادة . وصاحب الدكان يلحظني . فلما عملت ساعة قال : تعال فجت إليه فناولني الذهب وقال : هذه أجرتك فأخذته وانصرفت^(٤) . »

ومن الأقاليم التي غلب عليها خبز الأرز نتيجة ترف أهلها وغناهم اقليم طبرستان وأكثر طعامهم منه ومن السملك^(٥) وخوزستان . قال ابن حوقل : وأكثر حبوبهم بعد القمح والشعير الأرز حتى أنهم ليخبزونه ويأكلونه وهو لهم قوت . وفيهم من تعود أكل الأرز طوال السنة ، حتى اذا أكل خبز الحنطة أخذته المغس ووجع البطن^(٦) .

وقد نزل البصرة في أوائل القرن الرابع الهجري الشاعر المشهور أبو القاسم نصر

(١) رحلة ابن بطوطة ، مطبعة النيل : ج ١ - ص ١٠٩ .

(٢) هو عبد القادر السهروردي : كان واعظاً . توفي سنة ٥٦٣ هـ .

(٣) الطبرزين : الفأس من السلاح (فارسية) .

(٤) مجمل من تاريخ الاسلام لذهبي . غزاة (British misium) .

(٥) مسلك المالك للاصطخري : ص ٢١٢ .

(٦) المسالك والممالك لابن حوقل ص ١٧٣ .

المعروف بالخبز أرزي^(١) وهو من الشعراء المحترفين . كان يخبز الأرز وبيعه في دكان له في المربد وهو ينشد مايقوله من الشعر والناس ماتفون حوله للاستماع الى شعره وملحه مع أنه كان أمياً لايتهجى ولايكتب^(٢) .

وقد عرف المترفون في العصر العباسي أنواعاً أخرى من الخبز الى جانب خبز الأرز تفتنوا في صنعه وتحضيره . وقد عد ابن جزلة في كتابه « منهاج البيان فيما يستعمله الانسان »^(٣) من أنواع الخبز أصنافاً كثيرة . منها كما جاء في لفظه :

« خبز الحنطة . خبز خشكار . خبز مفسول ، خبز سمند ، خبز الحواري . خبز فطير ، خبز الطابون . (على الحصى) . خبز الطابق . خبز القطائف ، خبز الأباذير ، خبز الأرز . خبز الشعير . ويظهر أن خبز الذرة أول ماأكل في مصر سنة ٥٨٩٢ م ١٤٨٧ م حين اشتد الغلاء فيها واقترح العوام رقصة كانوا يرقصونها وهم يغنون .

زُوَيْجِي دِي الْمَسْخُورَة بطعميني خبز السدرة^(٤)

أما خبز الأباذير ، فهو من جملة الأطعمة التي انتقلت من الشرق الى الغرب فأخذها الأوروبيون عن الشرقيين . وقد ترجموا اسمه بالحرف الواحد (Pain d'épices) وهو عجينة كان يتخذ من الدقيق والعسل وبعض الأباذير العطرية ، تصفف عليه قطع

(١) الخبز أرزي : هو نصرين أحمد الخبز أرزي كان أمياً لا يكتب ولا يهجى ، وكانت حرفته خبز خبز الأرز في دكانه بمربد البصرة . فكان يخبز وينشد أشعاره المقصورة على الغزل والنس يزدحمون عليه . ويحترفون باستماع شعره .

وكان ابن نكلك على ارتفاع مقداره يتناوب دكانه ويسمع شعره . فحضره يوماً وعليه ثياب بيض فاعترضه فتأذى بالدهان وساء أثره على ثيابه فانصرف وكتب اليه يصف مهنة الخبز أرزي ودكانه المليئة بالدهان :

لنصر في قواذي فرط حبي	ينيف به على كل الصباح
أتيتاه فبحرقا بخورا	من السعف المدخن بالثياب
فقت مبادراً وحسبت نصرا	يريد بذاك طردني أو ذهابي
فقال متى أراك أبا حسين	فقلت له : إذا اتسخت ثيابي

انظر يتيمة الدهر للعتابي ج ٢ - ص ٣٦٥ ط : حجازي بالقاهرة .

(٢) وفيات الأعيان لابن خلكان : ج ٢ - ص ٢٠١ - ٢٠٢ .

(٣) الكتاب محفوظ في خزانة اكسفورد رقم ١٠٨ ، ٥١٠٦ .

(٤) تاريخ مصر لابن اياس : ج ٢ - ص ٢٤٢ ، وانشرق العدد ٣٥ سنة ١٩٣٧ .

من القواكه المربئة . ويصنع على أشكال متنوعة غاية في الحسن والطيب . وفيها رقاق
تشبه الألسنة مغطاة بطبقة صقيلة من السكر الأبيض. يقال لها «السنة السنابير» . وفي بعض
المخطوطات^(١) أن صنعة خبز الأباذير هي كصنعة «ارنين» بالسواء وصفتها أن يؤخذ
مائة وخمسون درهماً من دقيق السميد وتعجن بخمسين رطلاً من دهن الخل وهذا الدهن
هو السبرج يغلى على النار ويطرح فيه قلب اللوز مرصوفاً ليترسب راحته وطعمه^(٢) .
ويضاف الى العجين ثمانية وثمانون درهماً سُمُماً مقشوراً مقلوفاً ويترك مستوراً حتى
يستوي ، ثم تعمل منه أقراص وإذا خبزت وأحكمت نضجها نجىء حمراً كاللدناير^(٣) .
ولذلك قال عبدالله بن الحجاج^(٤) في وصفه لقوافيه :

يا سيدي هذي القوافي التي وجوها مثل الدنانير
خفيفة من نضجها هشّة كأنها خبز الأباذير

وللأموي^(٥) الشاعر يصف خبز الأباذير والأشكال التي كان الخبز يتقط بها .

الملح ما أكثر أبـزاره لاملح أهل الزهد والنسك
كأن شهدانجه بينه جات رومي من الفلك
كأنما الشونيز من فوقه ما تقّت القضة في السبك
كأنما العناب في وجهه تدبّط قرآن على الصك
بأنجيدان فضّ من مهرق وسمسم قد فضّ من سلك

(١) روضة البطر محمد بن حاجي الشرواني . خزائن الفاتيكان رقم ٨٧٧ - ص ٢٢٢ وانظر المشرق العدد ٢٥ سنة ١٩٣٧ .

(٢) نهاية الرتبة في طلب الحسية ، المشرق ١١ = ١٩٠٨ - ص ٨٧ .

(٣) عبدالله بن الحجاج بن جندب المازني . شاعر فائق شجاع من معلودي فرسان مصر ، شعره جيد وأخباره كثيرة .
انظر الأغاني والأعلام ج ١٢ - ص ٢٤ - ٣٢ . هناك أحمد بن الحجاج وهو مولى من موالى المنصور من
أهل بغداد رحل الى مصر ومضّ فيها المطلب . صاحب دعيّل الشاعر وقال فيه « بغيت متحيراً من جودة شعره
وقوة نغمه وحين تأتبه » . (طبقات الشعراء لابن المعتز) .

(٤) المأموني : هو أبو طالب عبد السلام بن الحسن المأموني ، من أولاد المأمون أمير المؤمنين كان قياض الخاطر
يشعر بديع الصنعة ، مفرغ في قالب الحزن والجودة فارق وطنه بغداد الى الري وامتدح الصاحب ثم
غادر الري لكثرة حساده وقدم نيسابور ثم اختار بخاري مقاماً له (طبقات الشعراء ج ٤ : ص ١٦٢) .

يشبه من ثني أباريزه إذا تأملناه ، أو يحكمي
سحيق كافور مشوب به قُرَاضة العنبر والمسك^(١)

ومن الأطعمة التي لم تكن معروفة في العصر الاسلامي ، وعرفها العرب في العصر العباسي . دهن النارجيل . أو ماندعوه نحن اليوم بسمن الجوز الهند . وقد كان شائعاً عند كل الأقوام في العصر العباسي . وبعضهم كان يؤثره على السمن لقائه عنه مع رخصه وخفته على المعدة . ولم يكن مطبخ من مطابخ الوزراء والأغنياء فضلاً عن الفقراء يخلو منه لاعتقاد الناس تناوله خصوصاً في طبخ الأرز . ويراد بدهن النارجيل عصارة النارجيل المشهور بالجوز الهندي^(٢) . وقد روى اسحق بن اسماعيل نادرة عن الوزير يحيى بن خالد البرمكي تعبر عن ذوق الوزير وفطنته ودقة تدوقة للطعام قال : «حدثني أبي أنه كان يتغذى مع يحيى بن خالد البرمكي يوماً إذ طلب أرزة اشتهاها فأمر الطباخ بأنحاذها بدهن النارجيل . فغلط الطباخ وجعل مكان الدهن نفعاً وأناه بها ، فلما وضع يده فيها قال : ارفع . ولم يقل شيئاً سوى ذلك^(٣) .

ويترتب على هذا الغلط أن لون دهن النارجيل كان وقتئذ قريباً من لون النفط لذلك اشبه على الطباخ . بخلافه اليوم فإنه ناصع البياض .

وقد وصف ابن بطوطة في حديثه عن النارجيل في الهند طريقة استخراج دهنه فقال : « أما كيفية صنع الزيت فلمهم يأخذون الجوز بعد نضجه وسقوطه عن شجره فيزيلون قشره ويقطعون قطعاً ويجعل في الشمس . فإذا ذبل طبخوه في القدور ، واستخرجوا زيتهم وبه يستصبحون ، ويأقدمون به ، وتجعله النساء في شعورهن وهو عظيم النفع^(٤) » .

ومن المواد الغذائية التي دخلت البلاد الاسلامية مع الحضارة الجديدة مادة السكر ،

(١) مختارات من ديوان المأموني : نديم الزمان الاضطرابي : باريس رقم المخطوط ٥٩١٣ ص ٤٦ وانظر اشرق العدد ٣٥ سنة ١٩٣٧ وانظر يتيمة الدهر ج ٤ - ص ١٨١ ط. حجازي بالقاهرة . الشهادت : بزر شجر القنب - الشونيز : الحبة السوداء - الانجيدان : لمرس .

(٢) يتيمة الدهر لثعالبي (طبعة دمشق) ج ٤ - ص ١٠٣ .

(٣) احسان والمسعودي البهتي : ج ٢ - ص ١٦٦ - ١٦٧ .

(٤) رحلة ابن بطوطة (طبعة النيل بمصر) ج ١ - ص ١٦٠ .

حيث لم يعرفه العرب قبل العصر العباسي . ولا تذكره كتب الأقدمين . إذ كان معول القدماء على العسل فقط ولاشيء سواه .

ترف الخلفاء والوزراء في أطعمتهم :

ان كل هذه المواد الغذائية التي دخلت الحضارة العربية لم تكن لتسد حاجة الخلفاء العباسيين وتقتصرهم فيما يأكلون . بل كثيراً ما كانوا يستحضرون أصنافاً من الطعام من بلاد نسيائية ، يحملونها على البريد ويتفقدون في ذلك الأموال الكثيرة^(١) . كاستحضار ما اشتهر بطيبه من ألوان اللحوم والطيور والفاكهة والخضراوات ولو بعد مكانه . حتى أنهم كانوا يزنون هذه الأطعمة أحياناً بما يعادلها في الوزن من الفضة . كما اعتاد أهل بغداد أن يجلبوا ألوان الطعام الأخرى كالسمك والحبوب والخبز وما إلى ذلك من البلاد الأخرى كفارس وعمان والهند^(٢) . وكانوا يربون الطيور الداجنة على أطعمة مغذية يتوهمون أنها تزيد في لذة طعمها أو تفعلها أو تسهل هضمها . فكانوا يعفون الفرائج الجوز المقشر ، ويسقونها اللبن الحليب^(٣) . فانتسعت لذلك مطابخ الخلفاء والأمراء كما توسعوا في النفقة عليها . حتى صار لكل صنف من ألوان الأطعمة خدم عليهم رئيس . فكان عندهم تربية الطيور إدارة قائمة بذاتها عليها رئيس . وبلغت علوفة البط وحدها . على أيام المقتدر العباسي ٣٠ قفيزاً من الشعير كل شهر^(٤) . « فاعتبركم يحتاج اليه أحدهم اذا أراد نقل مطبخه من الدواب لحمله . ذكروا أن عمرو بن الليث الصغار كان مطبخه يحمل على ٦٠٠ جمل »^(٥) .

كذلك تفتن الضهارة في اصطناع الأطعمة التي يظنون فيها الغذاء الكثير أو النفع الصحي . وربما فعل ذلك بعضهم مبالغة في الحفاوة والاكرام كما فعل ابراهيم بن المهدي في زيارة زاره فيها الرشيد فاصطنع له أطعمة بينها جام سمك مقطع . فاستصغر قطعه فسأله الرشيد عن ذلك فقال ابراهيم : « يا أمير المؤمنين هذه ألسنة السمك » . وقد رت نفقة ماني

(١) نطائف المعارف : ص ٩٥ وابن بطوطة ج ٢ - ص ٣ .

(٢) الطبري : ج ١٠ - ص ٥٢ .

(٣) طبقت الأطباء لأبن أبي أصيبعة : ص ١٤٠ .

(٤) تاريخ الوزراء : قهلال الصابي ص ٣٥١ . طبعة بيروت سنة ١٩٠٤ م .

(٥) الفخري ، أو الآداب السلطانية لابن العلقمي ص ٢٢٢ - طبعة مصر سنة ١٣١٧ هـ .

الجام بألف درهم^(١) . وقس عليه تفنتهم في اصطناع القالودج بـدهن الفستق والمخ المعقود بالسكر والطيرزد والعمل وغير ذلك من أصناف الأطعمة التي سراها في مخطوطنا المحقق لابن العديم .

وقد روى المسعودي أن إبراهيم بن المهدي قال : « استزرت الرشيد بالرقعة فزارني وكان يأكل الطعام الحار . فلما وضعت البوارد . ورأى فيما قرب اليه منها جام قريض سمك . فاستصغر القطع وقال : لم صغر طبأحك تقطيع السمك ؟ فقلت بأمر المؤمنين هذه ألسنة السمك قال : فيشبه أن يكون في هذا الجام مائة لسان . فقال مراقب خادمه : يا أمير المؤمنين ! فيها أكثر من مائة وخمسين . فاستحلفه عن مبلغ ثمنه . فأخبره أنه بأكثر من ألف درهم . فرفع الرشيد يده وحلف أن لا يطعم شيئاً دون أن تحضره مراقب ألف درهم ، فلما حضر المال أمر أن يتصدق به . وقال : أرجو أن يكون كفارة لسرفك في اتفاقك على جام سمك ألف درهم^(٢) . »

هاتان الروايتان وإن كان فيهما بعض المبالغة إلا أنها دليل واضح على بذخ الطبقة الحاكمة واسراف الخلفاء والوزراء وتفننتهم في الطعام والشراب والاتفاق في ذلك بسخاء . وكأن إبراهيم بن المهدي لم تعجبه أطعمة العصر جميعاً فأراد أن يتكرر طعاماً لم يؤكل بعد على مائدة خليفة أو أمير . فلبجأ الى ألسنة السمك على صغرها وغلاء سعرها ليصنع منها هذا اللون . أليس هذا في منتهى الترف والاتفاق والتفنن !

لقد بلغت نفقة المأمون في اليوم ستة آلاف دينار . كان ينفق منها مبلغاً كبيراً على مطابخه . بينما كان ينفق وزيره ابن أبي خالد على طعامه يوماً ألف درهم^(٣) . وهو نفس المبلغ الذي ينفقه إبراهيم الموصلي يوماً على طعامه وطيبه^(٤) .

وما يدل على هذا الاتفاق وبالتالي على كثرة أفانين الطهارة في الأطعمة ما يروى أيضاً من أن مائدة المأمون ضمت ذات يوم ثلاثمائة لون^(٥) . وقد دهش الأصمعي

(١) مروج الذهب للمسعودي : ج ٢ - ص ١٩٩ . (٢) المصدر نفسه ج ٢ ، ص ٢٧٩ - ٢٨٠ .

(٣) ابن طيفور : ص ١٢٣ .

(٤) أغاني طبعة دار الكتب : ج ٥ - ص ١٦٤ .

(٥) ابن طيفور : ص ٣٦ .

لكثرة مآراه على مائدة الفضل بن يحيى البرمكي من ألوان الطعام ، وماغسلوا به أيديهم بعد الأكل من ألوان الطيب والغالية والعنبر^(١) . كذلك كان أبو جعفر المنصور يكثر من الطعام ولا يعمل بنصح الأطباء حتى كان ذلك من أسباب ضعف صحته ووفاته . وقد ذكر ياقوت^(٢) ان أبا جعفر المنصور لما زار عمه عيسى بن علي في أربعة آلاف ، قدم لهم من ألوان الطعام : الخبز ولحم الجدي والدجاج والبيض ، واللحم البارد والحلوى وغير ذلك على نحو ما نراه في ولائتنا اليوم .

وكان المهدي مترفاً في مأكله وملبسه يحمل اليه التلج الى مكة وهو يحج ، وكذلك كان الرشيد . لقد أسرف في الترف وحفلت مائدته بألوان من الطعام حتى قيل أن الطهارة كانوا يطهون له ثلاثين لوناً في اليوم . وأنه كان ينفق على طعامه عشرة آلاف درهم في اليوم . ولما تزوج من زبيدة بنت جعفر أقيمت في قصره وليمة أنفق عليها خمسة وخمسين ألف ألف درهم . وعندما تزوج المأمون من بوران ابنة وزيره الحسن بن سهل صنعت احتفاء بهذه المناسبة ألوان من الطيب . جعلت بنادق اتخذت في عرس بوران غلافاً لأوراق كتب عليها اسم قرية أو ملك جارية أو غلام أو فرس . فمن وصله شيء من ذلك ملكه . وقد نثر أبوها الحسن بن سهل نوافج المسك هذه ببيض العنبر على المدعوين . وعرفت بغداد في هذا العرس نوعاً من البذخ والترف في ألوان الطعام وأفانينه . إذ ابتكر لها نوع خاص من الطعام أطلقوا عليه اسم « البورانية » نسبة الى بوران وقد صنع خصيصاً لهذه المناسبة . ويقال أن الخليفة المكتفي خلع على ابنه أبي أحمد يوم زواجه أربعمائة خلعة وأنفق على الوليمة أكثر من عشرين ألف دينار . كما يذكر أن المكتفي كانت تقدم على مائدته عشرة ألوان في كل يوم سوى صنوف الحلواء^(٣) وكان ما يقدم قبل الخليفة القاهر على مائدة الخلفاء من صنوف الطعام والحلواء يقدر بثلاثين ديناراً^(٤) ويقال أن ثمن المسك الذي كان ينفق يومياً في مطبخه عشرة دنانير^(٥) ، فما بالنا بما كان ينفق على الطعام والحلواء والفاكهة ... وكان للخليفة المكتفي ثمانون

(١) ابن المني : طبقات اشعراء : ص ٢١٤ .

(٢) انظر مقدمة عيسى بن علي في معجم البلدان لياقوت . ومروج الذهب للمسعودي ج ٢ - ص ٢٧٩ - ٢٨٠ .

(٣) مروج الذهب للمسعودي : ج ٤ - ص ١٩١ .

(٤) عريب : ص ١٨٣ .

(٥) كتاب الوزراء للجيشياري : ص ٣٥٢ .

جملًا تحمل الماء من دجلة لشرب عياله^(١) . وأما مقدار المطبوخ من كل طعام فلا قياس له ، على أنهم كانوا يجعلونه أضعاف ما يحتاجون اليه مخافة أن يطردهم أضياف . فكانت الأطعمة تفيض بمقادير كبيرة يحملها الخدم ويبيعونها ويرتفعون بأثمانها^(٢) .

كذلك أفرط قوم من الناس في هذا العصر في اللذائذ في المأكول والمشرب يتمحرونها ويتفتنون في الاستمتاع بها . وكلما ملؤوا نوعاً ابتكروا أنواعاً أخرى . كانت طبقة الوزراء الى جانب الخلفاء يسرفون في الاتفاق على طعامهم وموائدهم ويعيشون في هذا التعميم لما يأخذونه من رواتب ضخمة واقطاعات وما كانوا يختارونه لأنفسهم من أموال الدولة . فقد أكلوا في آنية من الذهب والفضة وصحاف الصيني المزخرفة .

ولكي نتصور مبلغ ثراء الوزراء يكفي أن نعرف أن المعتمد (٢٥٦-٢٧٩) هـ استخلص من وزيره سليمان بن وهب وابنه عبد الله نحو مليون دينار . ويروى أنه أحصى ما وجد لوزيره صاعد من الرقيق والمتاع والكسوة والسلاح والآلات فكان مبلغه ثلاثمائة ألف دينار . ويذكر المؤرخون عن ابن القرات وزير المعتمد أنه كان يملك من الفضة والصباغ والأثاث ما يزيد على عشرة ملايين من الدنانير . وأن المعتمد استخلص منه مليوناً وثلاثمائة ألف . ويقال إنه كان ينفق على موائده يومياً مائتي دينار^(٣) في حين كان المستكفي ينفق بأخرة من العصر على مائدته كل يوم خمسين ألف درهم^(٤) ، كما كان ينفق في عهد المعتضد والمقتدر على المطابخ الخاصة والعامة أكثر من عشرة آلاف دينار شهرياً . بل قد يبلغ ذلك أكثر من ثلاثين ألفاً .

وكان للوزراء في العصر العباسي بناء مفرد في دار الخلافة يجلس فيه الوزير والخواص والخواشي بين يديه الى أن يستدعيه الخليفة . وكان الوزير يتخذ مثل الخليفة حرساً على باب داره وقد يعدون بالعشرات . وكان يركب الى دار الخلافة وبين يديه الحجاب والقواد والغلمان ويقال انه كان لحامد بن العباس أحد وزراء المعتضد أربعائة مملوك يحملون

(١) الفخري أو الآداب السلطانية لابن العسقلاني : ص ٢٢٢ ، مصر سنة ١٣١٧ هـ .

(٢) المقرئ : ج ١ - ص ٣١٨ ، خطط مصر جزآن - بولاق سنة ١٢٧٠ هـ .

(٣) الهذلي : ص ٣٦ .

(٤) الهذلي : ص ١٤٨ .

السلاح أمامه . ولكل مملوك نفر من المماليك والغلمان يتبعونه .

ويروي بعض الكتاب أنه أحصى الموائد المنصوبة في داره فوجدها ثلاثين ونيفاً ، ويقال بل كانت أربعين . وكان يجلس الى كل مائدة ثلاثون رجلاً ، وعلى كل واحدة جدي أو جداء وبوارد وحلوى مما لذ وطاب^(١) .

وكذلك كان لحامد بن العباس وزير المقتدر أربعون مائدة يختلف إليها في كل غداء أفواج من الناس . ويقول الصابي في كتابه الوزراء انه كان لابن الفرات مطبخان : مطبخ للخاصة ومطبخ للعامة وكان يقدم الى الأخير يوماً تسعون رأساً من الغنم وثلاثون جدياً غير المئات من الدجاج ، وكان الخبازون وأصحاب الحلواء يعملون ليل نهار . ويصف لنا الصابي مائدة ابن الفرات الخاصة به وبأصحابه المقربين فيقول : انه كان يدعو الى طعامه في كسل يوم تسعة من أصفائه الكتاب وكان بينهم أربعة نصارى : فكانوا يقعدون من جانبيه وبين يديه ، ويقدم الى كل واحد منهم طبق فيه أصناف الفاكهة الموجودة في الوقت من خير شيء ، ثم يجعل في الوسط طبق كبير يشتمل على جميع الأصناف . وكل طبق فيه سكين يقطع بها صاحبها ما يحتاج الى قطعه من سفرجل وخوخ وكثري ، ومعه طست زجاجي يرمي فيه بالفل . فإذا بلغوا من ذلك حاجتهم واستوفوا كفايتهم شيلت الأطباق وقُدِّمت الطسوت والأباريق . فغسلوا أيديهم وأحضرت المائدة مغشاة بديقي فوق مكبة خيازر ، ومن تحتها سفرة (مفرش) آدم فاضلة عنها . وحواليها مناديل فإذا وضعت رفعت المكبة (غطاء الآنية والاعشية) . وأخذ القوم في الأكل ، وابن الفرات يحدّثهم ويؤانسهم ويباسطهم فلا يزال على ذلك ، والألوان توضع وترفع أكثر من ساعتين . ثم ينهضون الى مجلس في جانب المجلس الذي كانوا فيه ويغسلون أيديهم ، والفراشون قيام يصبون الماء عليهم . والخدم وقوف على أيديهم المناديل الديقية ورطليات ماء الورد لمسح أيديهم وصبه على وجوههم^(٢) . هذه الحضارة والرفاهية تبعنا نعتقد أن العباسيين لم يتركوا للمدنية الحديثة شيئاً .

وقد تأتق أبو جعفر محمد بن بسام^(٣) في اعداد مائدته وتزيينها بالورد والرياحين ،

(١) كتاب الوزراء للجهياري : ص ١١٢ ، والنجوم الزاهرة ج ٣ - ص ٢٠٨ والهمداني ج ٢ - ص ٣٧ .

(٢) كتاب الوزراء للصابي : ص ٢٤٠ .

(٣) تاريخ الاسلام السياسي . حسن ابراهيم حسن : ج ٢ - ص ٤٣٨ .

وألوان الطعام والشراب .

قال أبو عبد الرحمن العتيبي : «ودخلت عليه في بعض الأيام وهو جالس في موضع آخر داره . وقد رفعه على بركة وفي صدره صفة^(١) وهو يشرف منها على البستان وعلى حيز الغزلان وحظيرة القمارى^(٢) وأشباهاها . فقلت له : يا أبا جعفر أنت والله جالس في الجنة ليس ينبغي لك أن تخرج من الجنة حتى نصطبح فيها . فما جلست واستقر لي المجلس حتى أتوه بمادة جـزـع^(٣) لم أر أحسن منها وفي وسطها جام جزع ملونة^(٤) قد لوي على جنباتها الذهب الأحمر . وهي مملوءة من ماء ورد وقد جعل سافا على ساف^(٥) كهيئة الصومعة من صدور الدجاج ، وعلى المائدة سكرجات جزع فيها الأصباغ وأنواع الملح . ثم أتينا بشنبوش بلور وبعده جامات اللوزينج ، ورفعت المائدة وقمنا من فورنا الى موضع الستارة . فقدم بين أيدينا آجائة (طشت) صيني يضاء قد كُرِّمَتْ بالبنفسج والخيري^(٦) وغيرها مثلها قد عبيء فيها التفاح الشامي قدر مقدار ما حضر فيها ألف حبة . فما رأيت طعاماً أنظف منه ، ولا ريحاً أظرف منه ، فقال لي : هذا حق الصبوح . فما أنسى الى الساعة طيب ذلك اليوم » .

ترف الطبقات في اطعمتها :

على أن هذه الحياة الباذخة لم تكن لتقتصر على هذه الطبقة الحاكمة من الخلفاء والوزراء والقواد . بل انغمس فيها طبقة أخرى من الأغنياء والخاصة الذين قلدوا قصور الخلفاء وعاشوا عيشهم في ترف ونعيم . بل زادوا في لهوهم ومجونهم لما تقتضيه طبيعة مجالس الخلفاء من حشمة ووقار لا يلتزمهما غيرهم من الأغنياء . وسلك سلوكهم أولاد الخاصة وسرت عدوى الترف من أولاد الأغنياء الى الطبقة الوسطى ، هذه الطبقة نشأت

(١) الصفة : مكان عال قد يشبه الشرفة اليوم .

(٢) ج قمري وهو الهامة .

(٣) الجزع بفتح الجيم وكسرهما وتسكين الزاي الخرز الياباني الصيني فيه بياض وسواد . وكل ما فيه بياض وسواد فهو مجزع .

(٤) أي من زجاج ملون بسواد وبياض . وهو وهاء بلور على هيئة الشنبوشق .

(٥) أي طبقة فوق طبقة من لحم الدجاج كهيئة مخروط .

(٦) قد فرش فيها البنفسج . والخيري ، وهو نوع من الرياحين .

من التجار والصناع الذين كانوا يقومون على مطالب الترف وأدواته في مدينة بغداد وغيرها من مدن العراق . أما التجار فكانت سفنهم وقوافيهم غادية رائحة في عرض البحار وطرقات البر تجلب الطرف النفيسة من جميع أنحاء العالم . وأما الصناع فكانوا يتفننون في صوغ التحف الثمينة وكانت رؤوس أموالهم تختلف قلة وكثرة وضيقاً وسعة . فمنهم من كان رأس ماله ثلاثة آلاف ^(١) دينار . ويقال إن ربح بعض التجار بلغ في صفقة واحدة مائة ألف دينار ^(٢) ، وكان أكثرهم ثراء البزارين والطارين وتجار التحف النفيسة .

لقد تفننت هذه الطبقات في مساكنها ، فأجادوا تشييد القصور وتفننوا في فن العمارة وزخرفة هذه القصور بالنقوش المستوحاة من الطير والحیوان والأشجار والأزهار وتزيين داخلها بالتحف الثمينة والتماثيل والأواني المرصعة بالجواهر . كما بالغوا في الموائد وتنسيقها وألوان طعومها . فوصف العماني الشاعر ما أكل على مائدة محمد بن سليمان ابن علي فقال :

جاموا ففرتني لهم ملبسون	بات يسقى خالص السمسون
مُصومع أكون ذي غضون	قد حشيت بالسكر المطحون
ولونوا ماشئت من تلون	من بارد الطعام والسخن
ومن شراسيف ومن طردون	ومن هلام ومصيص جسون
ومن أوز فائق سمبون	ومن دجاج فت بالهجين
فالشحم في الظهور والبطون	فأبعموا ذلك بالجوزون
وبالخبيص الرطب واللوزون	وفكهموا بعنب وتون

والرطب الأزاذ والهبرون ^(٣)

(١) البخل : ص ١٠ .

(٢) ضحى الاسلام : ج ١ - ص ١٢٧ .

(٣) الفرني : خبز جوانبه مضمومة الى وسطه يشوى ثم يروى سناً ولبن وسكر - الشراسيف : أذراف الأضلاع المشقة على البطن - الطردين : نوع من أطعمة الأكراد - الهلام : طعام من لحم عجل مجلد . أو مرق السكاج المبرد . الموصوس والمصيص : لحم يتنقع في الخل بعد نضجه . والجون المائل الى السواد الأزاذ والخبرون : نوعان من الخمر .

ويصف أبو العاتية مائدة مخارق أحد المغنين وما وضع عليها. من أطايب الطعام والشراب . فيقول : « دعيت إلى بيت مخارق فجئته ، فأدخلني بيتاً نظيفاً فيه فرش نظيف ، ثم دعا بمائدة عليها خبز سميد ، وخل وبقل وملح وجدي مشوي ، فأكلنا منه ، ثم دعا بسمك مشوي فأصبنا منه حتى اكتفيينا . ثم دعا بجلواء فأصبنا منها وغسلنا أيدينا . وجاؤونا بفاكهة وريحان ، وألوان من الأتربة فقال : اختر ما يصلح لك منها . فاخترت وشربت . » وكان ذلك قبل أن يترهد^(١) .

وكانت هذه الموائد الفاخرة بعدها أناس مختصون ، يتقاسمون العمل في اعداد كل صنف ولون من الأطعمة . فكان في بيوت الكبراء شرابي يعني بالشراب وآلته وبالفاكهة والروائح^(٢) . وكان بجانبه الشواء والطباخ والحباز وهو السدي يصنع الحلوى ، وكانت تقدم على هذه الموائد ألوان لاحصر لها من الأطعمة اللذيذة المختلفة كالسكباج وهو لحم يطبخ بخل ويضاف اليه شيء من الزعفران لتطيب رائحته ، والمضيرة وهي لحم ممزوج ببعض التوابل ، والشارقات وهي شرائع مشوية من اللحم ، والطهايج وهو طعام من لحم وبيض وبصل ، والمهرسة وهي لحم وماء وسميد ، وقد يقدم الطباخ على المائدة ألواناً طريفة وربما أتى بالطعام الغريب ، والعادة في مثل ذلك اللون أن يكون لطيف الشخص ، صغير الحجم وليس كالطفشيلية ، ولا كالمهرسة ، ولا كالفجلية ولا كالكربنية ، وربما عجّل عليه ، فقدمه حاراً متمماً وربما كان من جوهر بطني الفتور^(٣) .

هذا الى جانب السمكة الكبيرة والجدي العظيم والرؤوس المتعددة وكان صانع الحلوى يقدم على هذه الموائد أصنافاً مختلفة من الفطائر والرقاق ومنها اللوزينج وكان يتخذ من اللوز والدقيق والفستق ويرش بماء الورد ، ومنها الفالودج وهو حلوى من النشا وعسل النحل والسمن . والخشكان وهو كعك يحشى بالجوز والسكر ثم يقدم الشرابي ما صنعه من الأشربة ومنها الجلاب ممزوج بماء الورد ، وكانت تقدم الى جانب الأصناف الرئيسة المشهيات كالمخللات والتوابل ويسمونها النقل وكانت تتألف - كما في عصرنا - من أشياء حريفة .

(١) أغانى : ج ٣ - ص ١٨٠ .

(٢) كتاب الوزراء : ص ٢٤٠ .

(٣) البهلاء قباحظ : ص ٧٣ .

ولم تكن مثل هذه الموائد لتنصب في بيوت الأغنياء وعلية القوم فقط بل نجدها في بيوت الطبقة المتوسطة من أهل ذلك العصر على خوان فلان وفلان .

ويصف الجاحظ هذا الخوان فيقول : « وكنت أنا وأبو اسحق ، ابراهيم بن سيار النظام وقطرب النحوي ، وأبو الفتح ، مؤدب منصور بن زياد على خوان فلان بن فلان ، والخوان من جزعة ، والغضار صيني ملمع أو خلنجية كيماكية ^(١) ، والألوان طيبة شهية ، وغذبة قدية ، وكل رغيف في بياض القضة كأنه البدر ، وكأنه مرآة مجلوة ^(٢) » .

ويصف الشاعر أبو القاسم الواساني ^(٣) مائدته وقد ضمت ألوانا عديدة من الأطعمة في وليمة أولها في قرية حمرايا من أعمال دمشق ، والوصف وإن كان فيه كثير من المبالغة إلا أنه يعطينا فكرة عن ألوان الأطعمة التي كان الناس يأكلونها في ذلك الحين . يقول الشاعر واصفاً ما أكله القوم على هذه المائدة :

أكلوا لي من الجرادق ألفيـ	ن بين تشناقـه العارضـان ^(٤)
أكلوا لي أضعافها غير مسطو	ر ومالوا الى سميد الفـران
أكوا لي من الجداء ثلاثيـ	ن قريصاً بالحل والزعفـران
أكلوا لي بـالة تبـلت عـقـ	لي بعشر من الدجاج السـمان
أكلوا لي مضيرة ضاعفت ضر	ي بروس الجداء والعصبـان

(١) خلنجية كيماكية : هي آنية الطعام ، يعني أنها مصنوعة من الخلنج « وهو شجر تنخذ من خشبه الأواني » ، كما يقول صاحب اللسان ، وقد جاء ذلك في شعر عبيد الله بن قيس الرقيات في قصيدته الجميلة التي يمدح بها مصعب بن الزبير إذ يقول :

ملك يطعم الطعام ويسّي لبن الريح في صاس الخلنج (١) « انظر الأغاني ١٧ - ١٦٧ طسنة ١٣٢٣ هـ .
ومن هذا الخشب تنحت الموائد والقباب والمشارب ، وهو الخشب « المتنوع الألوان » وهذا أصل معناها .
وكيماكية : نسبة الى « كيك » وهي كما يقول ياقوت « ولاية واسعة في حدود الصين وصلها الترك » ، (انظر معجم البلدان : ج ٧ - ص ٣١٧) .

(٢) البخله : ص ٦١ .

(٣) هو اعجوبة الزمان ونادرته وفريدة عصره وباتته وهو أحد الفضلاء المجيدين والمجتهدين وكان في زمانه كاهن الرومي في أوانه .

(٤) الجرادق : ج الجردق والتجردة الرغبة (فارسية) ، اللبن : السحابة دامت أياماً .

بي وماجت لفقدها أشجانِي
وي ملقى في الخلل والأنجـدانِ
في والمغلي والصرفـانِ
دي واللؤلؤي والصيحانـي
ز معاً والخلاط والأجـانِ
جز عن جمعه قرى حورانِ
فاح والرازقي والرمـانِ
يا ثِقاني كـراً من الأشـنانِ
نِ وماء الكافور بسبع براني^(١)

أكلوا لي كُشْكِيّة قرحت قلـ
أكلوا لي عِدلاً من المالح المشـ
أكلوا لي القُرْبَشَاء والبـر
ألف عدل سوى المصفـر والبـر
أكلوا لي من الكوامخ والجـو
ومن البيض والمخلل ما تعـ
فتتوا لي من السفرجل والتـ
أكلوا لي ما ذكرت واستعملوا لي
ومن الخلب المطيب بالـ

والقصيدة وإن لم تكن على جانب كبير من الجزالة والقوة إلا أنها صورة اجتماعية طبيعية لأنواع المطاعم وطريقة اعداد بعضه . وتهالك الناس على موائد الطعام وأفراطهم في الأكل دون حساب . ويقول فيها ابن المعتز . ه قد أحسن في هذه القصيدة غاية الاحسان وأبان عن مغزاه أحسن بيان وسلم بما يؤديه الى التكلف والتلصص فهو الذي لا يدرك غوره ولا يخاض بحمره^(٢) ه .

ولئن كان الشاعر الواساني يبالي في وصف ماوضع على مائدته الغنية من ألوان كثيرة ومقادير عظيمة فإن الشاعر الخبزأرزي^(٣) يتحدثنا عن مائدة صديقه الفقيرة التي قل فيها الطعام فلا يكاد يرى بالعيان أو يمس بالبنان :

ولعمري كان الخوان ولكـن
وجفان مثل الجواني ولكن^(٤)
لم يكن ما يكون فوق الخـوان
ليس فيهن ما يرى بالعيـان

(١) القريشاه : نوع من التمر .

البرني : (تمر مغرب) أصله برنيك أي الحمل الجيد (القاموس المحيط) ج ٤ - ص ٢٠١ .
المغلي والصرفان : الصراف والصريف : السقفة اليابسة وربما كنى عن نوع من التمر الردي .
المصفر والبُردي واللؤلؤي والصيحاني : أنواع من التمر الجيد .
براني : ج يرني أو برنية : إناء من غلف .

(٢) طبقات الشعراء لابن المعتز : ج ١ - ص ٢٤٨ .

(٣) الخبز أرزي : وردت ترجمته في ص (٢١٩) من هذا الكتاب .

(٤) الجواني : أحواض الماء .

فإذا ما أدت فيها بئاني لم أجد ما أمسه بينان
إنني ماضع على غير شيء غير صك الأسنان بالأسنان
ترجع الكف وهي أفرغ منها عند مدتي لها فدأبي وشأني^(١)

كذلك يصف لنا المقرئ ماقدمته امرأة قطبية للمأمون وبعض أفراد أسرته وكبار دولته عندما نزلوا في ضيعتها سنة ٢١٧ هـ من أصناف الطعام والشراب وما بذلته من أفانين في سبيل إكرامهم وتوفير أسباب الراحة لهم . ومن سياق هذا الخبر نستطيع أن نقف على مدى ثروة مصر في ذلك العصر ، وعن الترف المفرط الذي انغمست فيه هذه الطبقة من الأغنياء ولاسيما فيما يتعلق بالطعام والشراب .

قال المقرئ : « ان المأمون لما سار في قرى مصر ، كان يبي له بكل قرية دكة يضرب عليها سرادقة والساكر من حوله ، وكان يقيم في القرية يوماً وليلة . فمر بقرية يقال لها طاء النحل ، فلم يدخلها لحضارتها . فلما تجاوزها خرجت اليه عجوز تعرف بمارية القطبية صاحبة القرية وهي تصبح . فظنها المأمون مستغيثة متظلمة فوقف لها . وكان لايمشي أبدا الا والترجمة بين يديه من كل جنس فذكروا له أن القطبية قالت : يا أمير المؤمنين ! نزلت في كل ضيعة وتجاوزت ضيعتي ، والقبط تعيرني بذلك وأنا أسأل أمير المؤمنين أن يشرفني بحلولة في ضيعتي ليكون لي الشرف ولعقبتي ، ولاتشمت الأعداء بي ، وبكت بكاء كثيراً . فرق المأمون وثني عنان فرسه اليها ونزل . فجاء ولدها الى صاحب المطبخ^(٢) وسأله كم نحتاج من الغنم والدجاج والفراخ والسماك والتوابل والسكر والعسل والطيب والشمع والفاكهة والعلوفة وغير ذلك مما جرت به عادته . فأحضر جميع ذلك اليه بزيادة . وكان مع المأمون أخوه المعتصم وابنه العباس وأولاد أخيه الواثق والمتوكل ، ويحيى بن أكرم ، والقاضي أحمد بن أبي داود ، فأحضرت لكل واحد منهم ماينحصر على انفراد ولم تكل أحدا منهم ولا من القواد الى غيره . ثم أحضرت للمأمون من فاخر الطعام والذينة شيئاً كثيراً ، حتى انه استعظم ذلك . فلما أصبح وقد عزم على الرحيل ، حضرت اليه ومعها عشر وصائف ، مع كل وصيفة طبق .

(١) انظر في التلخيص أرزي وحياته وأشعاره البيهقي ج ٢ - ص ٢٦٧ ، ومروج الذهب ج ٤ - ص ٢٥٩ ،
والنجوم الزاهرة ج ٣ - ص ٢٧٦ ، وزهر الآداب ج ٢ - ص ١٣٧ ، وذيل زهر الآداب : ص ١٤٩
وديون المصاني : ج ١ - ص ٢٧٢ .

(٢) يعني مطبخ المأمون .

فلما عاينها المأمون من بعد قال لمن حضر : قد جاءكم القبطية بهديسة الريف : الكامخ والصحناء^(١) والصبر . فلما وضعت ذلك بين يديه ، اذا في كل طبق كيس من ذهب ، فاستحسن ذلك وأمرها باعادته فقالت : لا والله لأفعل . فتأمل الذهب فإذا به صرُب عام واحد كله . فقال : هذا والله أعجب . ربما يعجز بيت مالنا عن مثل ذلك . فقالت يا أمير المؤمنين : لا تكسر قلوبنا ولا تحقر بنا فقال : ان لي في بعض ما صنعت لكفاية . ولأنجب التثقل عليك . فردي مالك بارك الله فيك . فأخذت قطعة من الأرض وقالت : يا أمير المؤمنين : هذا - وأشارت الى الذهب - من هذا وأشارت الى الطينة التي تناولتها من الأرض ، ثم من عدلك يا أمير المؤمنين وعندي من هذا شيء كثير . فأمر به فأخذ منها : وأقطعها عدة ضياع . وأعطاهما من قريبها طاء النمل مائتي فدان بغير خراج . وانصرف متعجباً من كبر مروءتها وسعة حالها^(٢) .

ترفي البرامكة في الطعام والشراب :

ويحدثنا الأصمعي عن البرامكة وما كانوا عليه من غنى وسعة وترف ، وتفنن في أساليب الكساء والأثاث والطعام والشراب مما لم يعرفه عند خليفة أو ملك فيقول : « مارأيت أنجب من البرامكة رجالاً وأطفالاً ، ولا أشرف منهم أحوالاً ، ما أعلم أني حضرت يحيى والفضل وجعفرأ إلا انصرفت عنهم ولاخواني الحباء الجيزيل : طرب الفضل بن يحيى الى مذاكرتي فأتاني رسوله ، وكان يوماً بارداً ذا صبر وقر . فقال : أجب الوزير . فمضيت معه . فلما دخلت عليه اذا هو في بهو له قد فرش بالسمر^(٣) ، وهو في دست منه ، وعلى ظهره دُواج^(٤) سمور أشهب مبطن بنجر^(٥) ، وبين يديه كانون فضة ، فوق أنفية ذهب ، في وسطها تمثال أسد رابض ، في عينيه ياقوتتان تتوقدان ، وفوق الصينية ابريق زجاج فرعوني وكأس كأنها جوهرة محفورة تسع رطلاً ، لا أظنها يفي بها مال كثير ، وهو على سرير من عاج ، وأنا على ثياب

(١) الصحناء : السمك الصغير المملوح .

(٢) غطط الشام : للمقريزي : ج ١ - ص ٨١ .

(٣) السمر : فراء ثمين من حيوان بري من فصيلة السموريات يشبه ابن عرس لونه أحمر مائل الى السواد .

(٤) الدواج والنوج : ما صنر من الحوائج ويقصد به فراء أشهب صثير يوضع على الكتفين .

(٥) النجر : الحرير وهو مشتق من الخزة أي موضع الأرناب باعتبار نموته كأوبارها .

قطن . فسلمت عليه فردّ السلام وقال لي : يا أصمعي ، ليس هذا من ثياب هذا اليوم . قلت أصلح الله الوزير ، إنما يلبس الرجل ما يجد ، فقال يا غلام ، ألق عليه شيئاً من الوبر ، فأثيت بمثل ما عليه فلبسته حتى الجورب ، ثم أتني بخوان لم أدر ما جنسه ، غير أنني تحيرت في جنسه ، وبصفحة مشمسة فيها لون من مخ الطير فتناولنا منها .

ثم تتابعت الألوان ، فأكلت من جميع ما حضر . ألا والذي اصطفى محمداً صلى الله عليه وآله بالرسالة ما عرفت منها لوناً واحداً . إلا أنني لم أكل في الدنيا شيئاً يداينها قط لذة وطيباً عند خليفة ولا ملك . ثم رفع الخوان ، وأتينا بألوان من الطيب ، فغسلنا أبدينا ، وكنت كلما استعملت منه لوناً ظننته أطيب ما في الدنيا من عطر فاخر ، حتى إذا استعملت غيره زاد عليه طيباً ، فلما فرغنا من ذلك إذا غلام قد أقبل معه جام بلور فيه غالية ، قد ازرقّت بكثرة العنبر فتناولناه بملقعة من الذهب حتى نضحناه ^(١) ، فصرت كأني جمرة ، ثم قال اسقنا فسقا رطلاً وسقاني مثله فما تجاوز والله لهاتي حتى كدت أطيّر فرحاً وسروراً وصرت في مسلاخ ^(٢) ابن عشرين طرباً ^(٣) .

هذا مجلس من مجالس الوزراء ضم مختلف أطياب الحياة . فقد تنوعت فيه صحاف الطعام واختلطت على الأصمعي ألوانه ، وعجب لروائح الطيب التي كانت تعبق من بين يديه وثيابه وانتشى بكؤوس الراح فشعر كأنه في العشرين من عمره ، لكن مجالس الشراب كثيراً ما كانت تفصل عند العباسيين عن وقت طعامهم .

الخلفاء ومجالس الشراب :

لقد كثر الشراب عند العرب وتعددت أنواعه لأنهم أخذوا عن جاورهم من الأمم أنواعاً مختلفة من الشراب وألواناً جديدة من العادات . فقد أخذ أهل الشام عن الروم نوعاً من الخمر ممزوجاً بالعسل ونقلوا اسمه الرومي وهو الرّسّاطون ^(٤) (Rasatan)

(١) نضحناه : نضح الماء والعلر رشه والنضح : نوع من الطيب تفوح رائحته .

(٢) المسلاخ الجلد ويراد هنا هيئة ابن عشرين وصورته ، وفي قول عائشة « ما رأيت امرأة أحب الى أن أكون في مسلاخها من سودة » .

(٣) طيفقات الشراء لابن المعتز : ص ٢١٤ ط . دار المعارف بمصر .

(٤) انظر لسان العرب في مادة « رسط » . ويقول صاحب القاموس « الرّسّاطون » الخمر وكأنها رومية دخلت في كلامهم : ج ٢ - ص ٣٦١ .

ولم يكن يعرفه أهل الحجاز ، كما أخذ الأمويون عن الفرس شرباً اسمه « الهفنجة » كانوا يشربونه سبعة أسابيع في بعض منازل القمر . فشربه الوليد بن يزيد كذلك^(١) .

ولما جاء العباسيون تفتنوا في أنواع الشراب ومجاسله والمناذمة عليه متأثرين على نطاق واسع بأثرية الأمم التي خالطوها وبعاداتهم في شربهم ومجونهم . فكان من أنواعه نبيذ التمر والزبيب والشعير والذرة والبن والبر والعسل وغيرها . ونوع يسمى « الخليطين » وهو أن يؤخذ قدر من تمر ومثله من زبيب فيوضعا في اناء ثم يصب عليهما الماء ويترك زمناً .

وقد ثار جدال شديد بين الفقهاء في النبيذ كالذي كان بينهم في الغناء . وانتقل هذا الجدال الى الشعراء والادباء . فقال بعضهم : « أباح أهل الحرمين الغناء ، وحرّموا النبيذ ، وأباح أهل العراق النبيذ وحرّموا الغناء ، فأوجدونا في الرخصة فيهما عند اختلافهما الى أن يقع الاتفاق^(٢) » . وفي ذلك يقول ابن الرومي :

أباح العراقي النبيذ وشربه	وقال حرمان : المدامة والسكر
وقال الحجازي : الشرابان واحد	فحلّ لنا من بين قوليهما الخمر
سأخذ من قوليهما طرفيهما	وأشربها لافارق الوازر الوزر

وقد اختلف موقف الخلفاء العباسيين من الشراب ، فبعضهم كان يسرف منه اسرافاً شديداً ومنهم من يعتدل ، وآخرون يمتنعون عن تعاطيه امتناعاً كاملاً . فالخليفة المهدي مثلاً كان لا يشرب النبيذ ، ولكن لا تخرجاً بل كان لا يشتهي . وكان أصحابه يشربون عنده بحيث يراهم . وكان وزيره يعقوب بن داود يعظه في ذلك ويلح عليه في حسمه عن اسقامهم النبيذ محافظة على هبة مجلسه ووقاره .

ولما ولي المهدي الخلافة سنة ٢٥٥ هـ . حرم الشراب والاختلاف الى القيان للسمع وأمر بالمعروف ونهى عن المنكر وكان صالحاً تقياً عادلاً طاهر السيرة . بنى قبة جلس فيها لاستقبال العام والخاص والنظر في المظالم ، وكان يواصل العبادة والصيام

(١) الأغاني : ج ١٢ - ص ٣٠ .

(٢) ضحى الاسلام : أحمد أمين ج ١ - ص ١٢٤ .

وأقلّ من المطعم والمشرّب وكانت الخلفاء قبله تصرف على موائدها في كل يوم عشرة آلاف درهم . فأزال ذلك وجعل لمائته وسائر مؤنه كل يوم نحو مائة درهم . فبدا غريباً عن روح العصر وتقلّ حكمه الذي دام أحد عشر شهراً على الأتراك فأعملوا الحيلة عليه حتى قتلوه^(١) .

ومن الخلفاء العباسيين من كان يشرب النبيذ ولكن لا يسمعون بتناوله على موائدهم^(٢) . فقد ذكر الطبري أن بختيشوع الطبيب لما قدم على أبي جعفر المنصور من السوس ودخل عليه في قصره بباب الذهب في بغداد أمر له بطعام يتغذى به . فلما وضعت المائدة بين يديه قال : شراب . فأخبر المنصور بذلك فقال : دعوه . فلما حضر العشاء فعمل به مثل ذلك . فطلب الشراب ، فقيل له : لا يشرب على مائدة أمير المؤمنين الشراب فتعشى وشرب ماء دجلة . فلما كان من الغد نظر الى مائه وقال : ما كنت أحسب أن شيئاً يجزي من الشراب (يعني عته) فهذا ماء دجلة يجزي من الشراب .

وكان المتوكل يعقد في قصوره مجالس كثيرة للمنادمة والشراب . وكان يحب الشرب ومن حوله الورود والرياحين . وكان المعتز ابنه يزور الأديرة للشراب^(٣) وكان يشرب في قصوره بين ندمائه والمغنون يغنون بين يديه . كما كان يشرب في البساتين^(٤) .

وكانت البساتين حول سامراء وبغداد تمتلئ بحانات الخمر والسماع ، وكان الشعراء والناس يترددون عليها ، قد يتخلون زاوية من بستان حانة لهم يشربون فيها على أزهار الرياض ، وأبصارهم تمتلئ بجمال الجوّاري وآذانهم تتمتع بالسماع ، وكثيراً ما يصور الشعراء هذا الاستمتاع بجمال الطبيعة وجمال المرأة . وقد سيطرت عليهم نشوة الخمر وهذا مآصروه البحري في قوله^(٥) :

اشرب على زهر الرياض يشوبه زهر الخلود وزهرة الصهباء
من قهوة تنسي المموم وتبعث الـ شوق الذي قد ضلّ في الأحشاء

(١) انظر مروج الذهب : ج ٤ - ص ٩٧ .

(٢) انظر الخلفاء المقيزي . ج ١ - ص ١٨٠ .

(٣) الديارات للشافعي ص ١٦٤ وما بعدها .

(٤) الديارات : ص ١٦٦ وما بعدها .

(٥) الديوان : ج ١ - ص ٦ .

وقد كان المتوكل يعيث بأموال الشعب تبديداً أحرق في سبيل لذته وشرابه .
ويروى أنه شرب يوماً في قصره المسمى « بالبركوار » ، فقال لندمائه ، ولم تكن الأيام
أيام ورد ورياحين : أرأيتم إن عملنا احتفالاً بالورد أو كما نطقه بالفارسية : « شاذكلاه » ،
فقالوا له : لا يكون الشاذكلاه الا بالورد وليست الأيام أيام ورد ، فقال : ادعوا لي
عبيد الله بن يحيى - وكان أحد وزرائه - فحضر ، فقال له : اضرب لي دراهم ، في
كل درهم جبتان من الفضة ، فسأله : كم المقدار يا أمير المؤمنين ، فأجابه خمسة
ملايين درهم ، فأمر عبيد الله بضربها ، فضربت . وأنبأ المتوكل بضربها ، فقال له :
اصنع طائفة منها بالحمرة وطائفة بالصفرة وطائفة بالسواد ، واترك طائفة على حالها .
فصنع عبيد الله مأموره به ، ثم تقدم المتوكل الى خدمه وحواشيه - وكانوا سبعمائة -
فأمرهم أن يعد كل منهم قباء جديداً وقلنسوة بخلاف لون قباء صاحبه وقلنسوته ،
ف فعلوا . ثم تحين يوماً فيه ريح ، فأمر أن تنصب قبة بها أربعون باباً ، فاصطبح بها
والندماء حوله وعلى الخدم الكسوة الجديدة ، وأمر المتوكل بنثر الدراهم ، كما ينثر الورد ،
طائفة طائفة ، فنثرت تباعاً وكانت الريح تحملها لحفتها ، فتتطاير كما يتطاير الورد (١) .

ولم يكن الخليفة المعتمد أقل هوا وشراباً من سلفه المتوكل . فقد فرغ لها ، ويقول
المسعودي فيه : « كان مشغولاً بالطرب ، والغالب عليه المعاقرة ومحبة أنواع اللهو
والملاهي (٢) » . وكان الراضي قد عاهد ربه ألا يشرب وظل على ذلك سنتين من
خلافته مع اذنه بلجسائه وندمائه بالشرب . ثم وجدوا له رخصة من يمينه فكفر عنها
وعاد الى الشراب ، وآخر الخلفاء المستكفي وكان قد ترك الشراب ، فلما ولي الخلافة
دعا به توطأ وعاد الى شربه (٣) .

هذا اذن ماكان من سرف الدولة العباسية وخلفائها وأغنيائها في اللهو والمجون
والانفاق على الطعام والشراب . ولن أتوسع هنا في الحديث عن شراب العرب ومجالسه
وماكان نتيجة ذلك من تهتك وهو مباح وغير مباح . لأن هذا يحتاج الى بحث طويل
وحديث آخر لا يسع هنا له المجال . وحسبي أنني أملت المأمة سريعة بماكان يرافق

(١) الديارات الشاذلي : ص ١٦٠ - الطبعة الثانية .

(٢) مروج الذهب : ج ٤ - ص ١٣١ .

(٣) مروج الذهب : ج ٤ - ص ٢٦٧ .

موائد الطعام من أنواع الشراب والسماح به أحياناً وإبعاده عنها في بعض الأحيان .

الطبقة الكادحة واقتارها للطعام :

لقد كانت طبقة الخلفاء والأغنياء يعثون وينفقون ويلهون ويشربون ويضعفون والشعب يكدح ويشقى ويسيل عرقه مدراراً ويتجرع غصص البؤس والحمران . كانت في هذا المجتمع طبقة مغمورة هي الطبقة العامة المحرومة التي اعتصرها البذخ وعاشت على شطف العيش لينعم أمراء البيت العباسي الذين بلغوا هم وأبناؤهم نحو ثلاثين ألفاً لعهد المأمون^(١) . وطبيعي أن يعم البؤس والشقاء من جانب ، بينما يعم النعيم والترف من جانب آخر . فالجمهور والطبقة الشعبية تقاسي أنواع الضنك والضيق ، ليس الرقيق منهم فحسب بل جمهور الناس من الأحرار فكأنهم كانوا جميعاً أرقاء في هذا النظام الذي هيئت فيه أسباب النعيم ووسائل الترف لأقلية محدودة استأثرت لنفسها بطيبات الأرض والرزق وزينة الحياة .

وهكذا تماوجت في مدينة بغداد طبقتان اجتماعيتان متفاوتتان : طبقة أرباب الأموال الذين أعجبتهم بغداد وتعلقوا بها لما فيها من عيش رغد وهناءة ونعيم وغذاء هنيء مريء :

أعانت في طول الأرض والعرض	كبغداد داراً إنها جنة الأرض
صفا العيش في بغداد واخضر عوده	وعيش سواها غير صاف ولا غض
تطول بها الأعمار : إن غذاءها	مريء وبعض الأرض أمراً من بعض ^(٢)

وأما الفقراء وذوو الحاجة فقد ضاقت عليهم بغداد على رحبها ولم يستطيعوا العيش فيها وملوا المقام بها :

بغداد دار طيبها آخذ	نسيمها مني بأنفامي
تصلح للموسر لا لالمسرى	بيت في فقر وافلاس
لو حلها قارون رب الفنى	أصبح ذا همٍّ ووسواس

(١) مقدمة ابن خلدون : ص ١٢٣ .

(٢) تاريخ بغداد : ج ١ - ص ٦٨ .

هي التي نوجد لكنــــها عاجلة للطاعم الكامــــي
حور وولدان ومن كلّ ما تطلبه فيها سوى الناس

كما مجتهدا نفوس أهل الورع والصلاح والزهد وعليّتهم في الكراهية مارأوا فيها
من الفجور والمجون والظلم والفسوق .

لقد كانت الأسعار مرتفعة في العراق ولاسيما في بغداد بسبب كثرة الأموال
ووفرة ما يحمل اليها من خراج العراق . وهذا الغلاء ان احتمله الموسرون الأغنياء فإنه
يرهن الفقراء ويشتهم . وقد شكّا أبو العتاهية ذلك وصور الحالة الاجتماعية والوضع
الاقتصادي في العراق تصويراً دقيقاً فقال :

م نصائحنا متواليــــة	من مبلغ عني الامــــا
ر الرعيــــة غاليــــة	إنني أرى الأسعار أسعــــا
وأرى الضرورة فاشيــــسة	أرى المكاسب نــــزرة
نحمة تمرّ وغاديــــة	وأرى غموم الدهر رــــا
مل في البيوت الخاليــــة	وأرى اليــــتامــــى والأرــــا
يسمو اليك وراجيــــة	من بين راج لم يــــزل
رك للعيــــون الباكيــــة	من يــــرتجــــى للناس غيــــ
تمسي وتصبح طاويــــة	من مصيــــبات جــــوع
ت وللجسوم العاريــــة	من البطون الجائــــما
ت ولا عدمت العافيــــة	يا ابن الخلائف لافــــد
ت لها فروع ذاكيــــة	ان الأصــــول الطيــــبا
ك من الرعيــــة شافيــــة ^(١)	ألقيت أخبــــارا اليــــســــ

لقد غنى أبو العتاهية آلام هذه الطبقة وبؤسها وصور هذا الغلاء الفاحش والارتفاع
الباهظ في الأسعار . يضاف الى ذلك أن الأسعار لم تكن ثابتة وهذا مما زاد هذه الطبقة
بؤساً . فكثيراً ما كان يرتفع ثمن القمح والشعير فيصبح حصول العامة عليها عسيراً ،
حتى ليجار الشعراء والناس بالشكوى الى الخليفة كما رأينا في أبيات أبي العتاهية ، وكما

(١) ديوان أبي العتاهية : ص ٣٠٣ .

فعل أهل البصرة في عهد المتضد إذ أرسلوا وفدًا كبيراً إليه يشكو ما نزل بمدنيتهم من غلاء فاحش آمليْن أن يمد الخليفة لهم يد المساعدة (١) .

ويرفع الشاعر الساسي (٢) شكواه إلى الوزير الحسن بن سهل مصوراً حاله وحال أبنائه وما يعانونه من فقر مدقع في حين قد عز الغذاء ، وإن حصلوا على بعضه فإنه لا يضمن ولا يغني من جوع وذلك بسبب غلاء الأسعار ، يقول الشاعر :

الناس أشباه كما قبـد مثـلـوا	وفيهـم خير وأنت خيرهم
حاشا أمير المؤمنين أنـه	خليفة الله وأنت صهرهم
فأحسنوا التدبير لما فاصـحو	وأمنوا العتب فطـال نصـحهم
اليك أشكو صيبة وأمهم	لا يشبعون وأبـوهم مثـلهم
قد أكلوا اللحم ولم يشبعهم	وشربوا الماء فطـال شربهم
وامتدقوا المذق (٣) فما أغناهم	والمضغ إن قالوه فهو عرسهم
لا يعرفون الخبز إلا باسمه	والتمر هيهات فليس عندهم
وما رأوا فاكهة في سوقها	وما رأوها وهي تنحو نحوهم
زعر الرؤوس قرعت هاماتهم	من البلا واستك منهم سمعهم
كانهم جناب أرض مجدب	تخل فلو يعطون أوجى (٤) سهمهم
بل لو تراهم لعلمت أنهم	قوم قليل ريتهم وشبعهم

وقد أدت هذه الحياة المتناقضة التي تجمع بين رفاهية قوم وبؤس آخرين ، وغنى قوم وفقر الكثيرين أدت إلى ظهور حركة الزهد . وسببها أن قوماً قد يشوا من الغنى ورأوا أن نفوسهم ترفع عن التقرب من ذوي الجاه والمال فلجأوا إلى القناعة يروضون أنفسهم عليها . بينما انصرف قوم آخرون عن لذات الحياة الدنيا ورأوا أن النفس إذا ما طمعت تفتحت أمامها شهوات لا حـد لها ، ولهذا أمسكوا بعنانها وأوقفوها عند حدها وقالوا مع القائل :

(١) مروج الذهب : ج ٤ - ص ١٤٩ .

(٢) هو أبر فرعون الساسي . من أفصح الناس وأجودهم شمرأ وأكثرهم نادرة .

(٣) المذق : اللبن المزوج بالماء . وامتدق : أثبت خلطه بذلك .

(٤) أوجى الرجل : جاء حاجة فلم يصعبها ، ويقال سأل حاجة فأوجى أي أخفق .

وما النفس الا حيث يجعلها الفتى فإن اطعت ثاقت والا تسلت

وكثير من عامة الناس زهدوا تديناً لما في الزهد من خفة المسؤونة ، وسهولة الحساب ، يقولون كما قال محمد بن واسع : « يعجبني أن يصبح الرجل وليس عنده غداء ، ويمسي وليس عنده عشاء ، وهو مع ذلك راض عن الله » . وكما يقول ابن الحارث الخراساني (١) : « الجسوع يصفي القسود ، ويميت الهوى ويورث العلم الدقيق . والمقلب في جوعه كالمتشحط في دمه في سبيل الله » لقد صرف هؤلاء الزهاد نفوسهم عن الشهوات وأكثروا من ذكر الموت والقبور ، وآثروا ما يبقى على ما يفنى ، ورفضوا أن يمدوا أيديهم لأخذ عطاء من خليفة أو وال ، وقنعوا بالقليل . كالذي فعل ابراهيم بن اسحق الحربي (٢) فقد أفنى من عمره ثلاثين سنة لا يأكل إلا رغيفاً واحداً في اليوم والليلة ، إن جاءته به زوجته أو إحدى بناته أكله وإلا بقي جائعاً ظامئاً إلى الليلة الثانية . وقد عاش أكثر عمره على كسر يابسة وملح ، وربما عدم الملح . ورفض أن يأخذ ألف دينار بعث بها إليه المعتضد . وأنفق مرة في شهر رمضان كله درهماً وأربعة دنانير ونصفاً .

ويعبر أبو العتاهية عن نزعة الزهد ويصور حياتهم القائمة على الكفاف والتشقق فيقول :

رغيف خبز يابس	تأكله في زاوية
وكوز ماء بارد	تشربه من صافية
وغرفة ضيقة	تسك فيها خالية
معتبراً بمن مضى	من القرون الخالية
خير من الساعات فسي	في القصور العالية
تعبها عقوبة	تصلي بنار حامية

هذا التناقض بين حياة الطبقة الارستقراطية وأجبالها الفارقة في الدعة والنعيم وبين هذه الطبقة الزاهدة التي أعرضت عن حب الحياة وعاشت على الضئيل والفقير تقطع

(١) هو بشر بن الحارث الحلي الخراساني نزيل بغداد المتوفى سنة ٢٢٧ هـ ، النجوم الزاهرة ج ٢ - ص ١٦٧ .

(٢) كان من كبار الهدثين ، كان يقاس بأبن حنبل في عمله وزهده ، انظر ترجمته في تاريخ بغداد ج ٦ - ص ٢٧ وسبعم الأديباء ج ١ - ص ١١٢ وشنرات الذهب ج ٢ - ص ١٩٠ .

أفئدتهم حشرات على ماتحطى به الطبقة الغنية من أسباب النعيم والسعة في الرزق . كل هذا جعل هؤلاء الزاهدين يسخطون سخطاً شديداً على ما يرونه من جموح الأهواء . والامعان في المجون والانحلال والفساد الأخلاقي الذي انجرفت فيه الطبقة المترفة .

على أنه يجب أن لا يتبادر الى أذهاننا أن العصر العباسي كان عصراً منحللاً ملحداً بكافة فئاته ، بل كان مجتمعاً إسلامياً ، وكانت الطبقة العامة فيه حنة الاسلام تتمسك بفرائضه وسننه وشعائره ، لذلك كانت بغداد وسامراء تكتظ بالمساجد والحلقات والوعاظ والمتصوفين الى جانب امتلائها بالخانات ودور النخاسة والبساتين والأديرة . كذلك يجدر الاشارة هنا الى أمر فطن اليه ابن خلدون^(١) وهو وضع الأخبار الكاذبة في الملائد^(٢) تقرباً الى الكبراء ، فكانوا يبالغون في أخبار الملاهي ليغروهم عليها وليكسبوا هم من وراء ذلك مالا أو جاهاً .

وقد رأينا أكثر من مرة كيف أن أموال الدولة لم تكن موزعة توزيعاً متقارباً ، كما أن القروى بين الطبقات لم تكن فروقاً طفيفة . بل كانت هوات سحيقة تفصل بين طبقة الخلفاء والأمراء ورؤساء الأجناد وعمال الدولة وبين عامة الشعب وماتخطب فيه من فقر مدقع وبؤس وشقاء .

ازدهار فن الطباخة وصنعتها في العصر العباسي :

هذه الحالة الاجتماعية التي وقفنا عندها كان لها نتائج هامة في حياة المجتمع العباسي . ذلك أن غزارة الأموال في يد الخلفاء والولاة ومن يليهم ، وقلة الأموال في يد سواهم جعل فن الطبخ لا يزدهر الا في قصورهم ومطابخهم ، ولا تتعدد أصنافه وتنوع وتزدهر ألوانه الا على يدي طباطخ ماهر . يكثر لهم من هذه الألوان فيتخمون في حين بقية أبناء الشعب يعانون الجوع ويبيتون على الطوى والحرمان . ولذلك تسابق هؤلاء في انتقاء أحسن الطهارة وامتدحهم في أشعارهم في حين هجوا الطباخ الفاضل وجرّحوه .

فمن قصيدة للشاعر سعيد بن هاشم الحالدي في وصف غلام له كان خازناً لأمواله

(١) انظر غنى الاسلام : ج ١ - ص ١٢٨ .

(٢) الملائد : ج لذة وتجمع على لذات كما هو معروف .

محافظاً عليها ، ماهراً في الطبخ ، مشاركاً الشاعر آلامه وأفراحه حيث يقول :

خازنُ ما في داري وحافظُـــــــه	فليس شيء لدى يفتنـــــــد
ومنفق مشفق اذا أنسا أسرفت	وبذّرت فهو مقتصد
وأبصر الناس بالطبخ فكالملك	القلابا العبير الثـــــــرد
وواجد في من المحبة والراء	فته أضعاف ما به أجد
إذا ابتسمت فهو مبتهــــج	وان تنمرت فهو مرتعد
ذا بعض أوصافه وقد بقيت	له صفات لم يحوها أحد ^(١)

كما ذكر الشاعر كشاجم المتوفي عام ٣٣٠ هـ - ٩٤١ م غلامه بشراً وامتنح براعته في الطهي واعداد الطعام .

يا بشرُ ان تودّ فكل امرئ	بمثل ما صرت إليه رهين
طاهي قدور طبّبت كفتــــه	مذاقها فالغث فيها سمين
يا ناصحي إذ ليس لي ناصح	ويا أميني اذ يخسرون الأيمن ^(٢)

أما القاضي الصيمري^(٣) الشاعر فقد هجا طبّاخ المعتمد لتقصيره في اعداد الطعام يقول في هذا الطباخ واسمه صالح . :

يا طبيبَ أيامي بمعشــــوق	ونحن من بُعدٍ عن الســــوق
إذا طلبتُ الخبزَ من فارس	ينفخ لي صالح في البــــوق

رقال ابن سكرة الهاشمي في هجاء طبّاخ كبير فأخرجه :

ما تركناه وفيــــه	لحب مــــن طبيــــاخ
--------------------	----------------------

(١) الحضارة الاسلامية في القرن الرابع الهجري ص ٢٧٦ - تأليف آدم مّر ، طبعة القاهرة لجنة التأليف والترجمة والنشر .

(٢) الحضارة الاسلامية في القرن الرابع الهجري : ص ٢٧٧ .

(٣) هو قاضي الصيمرة : وأصله من الكوفة : أبو العنيس محمد بن اسحق ، من أهل النكات وكان مع ذلك أديباً . عاش الى أيام المتحد ودخل في جملة نعمائه . ت سنة ٢٧٥ هـ .

هـدر الطيرَ ومنْ عا داتنا أكلُ الفــــراخ^(١)

ويبلغ من اهتمام الخلفاء بالطعام وأنواعه وجودة اعداده أنهم أجازوا للشعراء وصفه . فقد روى المسعودي^(٢) في كلامه عن الخليفة المكتفي (٢٨٩ - ٢٩٥ هـ) عن محمد بن يحيى الصولي الشطرنجي قال : كنا يوماً نأكل بين يدي المكتفي فوضعت بين أيدينا قطائف رفعت من بين يديه وهي في نهاية التضارة ورقة الخبز وإحكام العمل ، فقال : هل وصفت الشعراء هذا ؟ فقال له يحيى : نعم فقال أحمد بن يحيى فيها :

والأبيات لابن الرومي :

قطائف قد حشيت بالــــسوز والسكر الماضي حشَوَ الســــوز
تسبح في آذيدهــــن الجــــوز سررت لما وقعت في حــــوزي^(٣)

وقد وصف ابن الرومي القطائف غير مرة وفيها يقول :

وأنت قطائف بعد ذلك لطائف ترضي اللهاة بها ويرضى الخنجر^(٤)

كما قال جحظة^(٥) في القطائف وقد صادفت منه مسغبة وجوعاً فغيره صديقه

(١) يتيمة الدهر ج ٣ - ص ٢٧ .

(٢) مروج الذهب ج ٢ - ص ٤٥٨ .

(٣) تاريخ الاسلام للسياسي حسن ابراهيم حسن : ج ٢ - ص ٤٣٨ .

(٤) ابن الرومي : جورج غريب ، نشر وتوزيع دار الثقافة ببيروت لبنان .

(٥) جحظة : اسمه أحمد بن جعفر من نسل البرامكة . كان شاعراً حسن الشعر ، وكان يحسن الغناء على الطنبور كما يحسن فنوناً مختلفة مثل الطبخ والنجوم ، وله في الطبخ كتاب ذكره ابن العديم (الفهرست ص ٤٤٠ طبعة مصر) ، كان الخليفة المعتمد يقر به . وكذلك بعض الوزراء . وهو غير من يمثلون حياة الشعب التمس . لذلك اعتلج بأبناء الشعب وتملقوا بشعره . وقد تناقلت شعره اغاني لأه يصور التناقض الاجتماعي في حياة طبقة فقيرة بالتمس لامتلاك شيئاً وأخرى يتوق لها الخدم والحشم والأملاك والماليك والطعام والشراب بكافة أنواعه يقول في هذه الأبيات حامداً الله على عطائه .

أحمد الله لم أقل قط يأبد ر ويامنصفاً وياكافور
لا ولا قلت أين أين الشوا حين(هـ) ووزرائنا وأين البهور
لا ولا قيل : قد أتاك من الضية هـ بر موافر وشعير
أنا خلو من الممالك والألم سلاك جلده على البلا وصبور
ليس الا كسيرة وقلبيح وخليق أنت عليه الدهور(هـهـ)

(هـ) الشاهين هنا عمود الميزان .

(هـهـ) راجع في أخبار جحظة وأشعاره ، تاريخ بغداد ج ٤ ص ٦٥ والفهرست

ص ٢١٤ ومعجم الأدباء ج ٢ - ص ٢٤١ ، والنجوم الزاهرة ج ٣ - ص ٢٥٠ .

لأنه أكل منها أكلَ النهمِ قائلاً : إني أخاف عليك التخمّة ، بل أتلّف والهلاك . فرد عليه جحظة قائلاً :

دعاني صديق لي لأكل القطائف	فأمعنت فيهما آمناً غير خائف
فقال وقد أوجعتُ بالأكل قلبه	رويدك مهلاً فهي إحدى المتألف
فقلت له : ما ان سمعنا بهالك	يتأدى عليه : يا قتيل القطائف

ويصف ابن الرومي الزلاية وطريقة قلبها وقالها فيقول :

كأنما زيتُه المقلّي حين بدا	كالكيمياء التي قالوا ولم تصب
يلقي العجين لجينا من أنامله	فيستحيل شبايكاً من الذهب ^(١)

كذلك مر بنا وصف أمية بن أبي الصلت للفالودق وامتناحه له قائلاً :

إلى رُدْحٍ من الشيزى عليها	لباب البر يلبك بالشهاد
ووصف كامل بن عكرمة الرّيد قائلاً :	

مقرب بينهم خبزاً وكوما	كساها الشحم ينهمر أنهارا
يدف بها غلاماه جميعا	تردهما الى الأرض أنهارا
فأصبح سورهم فيها وعلمى	لو أن العلم صنّفها إسارا

وقد سأل بلال بن أبي بردة وهو أمير على البصرة الجاوود بن أبي سبرة الهذلي أن يصف له ثريدة ابن عامر وطريقة أكله لها فقال :

« أخضر طعام هذا الشيخ ؟ — يعني عبد الأعلى بن عبد الله بن عامر — قال : نعم . قال : فصفه لي . قال : تأتبه فنجلده متصبِحاً^(٢) يعني نائماً ، فنجلس حتى يستيقظ فيأذن لنا فنساقطه الحديث ، فإن حدثناه أحسن الاستماع وإن حدثنا أحسن الحديث ، ثم يدعو بمائه وقد تقدم الى جواريه وأمّهات أولاده أن لا تلتطفه واحدة منهن إلا إذا وضعت مثلدته ، ثم يقبل خبازه ، فيمثل بين يديه فيقول : ما عندك اليوم ؟ فيقول : عندي كذا

(١) الديوان - ص ٣٧١ - اللجين : النافضة .

(٢) التصحيح : النوم بالنداء .

وعندي كذا ، فيعدد كل ماعنده ، ويصفه . يريد بذلك أن يجبس كل رجل نفسه وشهوته على ما يريد من الطعام ، وتقبيل الألفاظ من هاهنا وهاهنا وتوضع على المائدة ، ثم يؤتى بريدة شهباء من الفلفل ، رقطاء من الحمص ذات حفافسين من العراق^(١) فتأكل معه ، حتى اذا ظن أن القوم قد كادوا يمتلئون جثا على ركبتيه ، ثم استأنف الأكل معهم فقال أبو مرده : لله در عبد الأعلى : ما أربط جأشه على وقع الأضراس^(٢) .

كذلك وصف الشعراء السمك . ومما قاله المتنبي يشكر عبيد الله بن خراسان على هدية أرسلها له وهي عبارة عن سمك قد طبخ بالعسل فوصفه قائلاً :

قد شغل الناس كثرة الأمل وأنت بالمكرمات في شغل
ومنها أقل ما في أقلها سمك يلعب في بركة من العسل^(٣)

وقد أصبح السمك مع الجداء من آيين الموائد الرفيعة في العصر العباسي . وولع الكتاب والشعراء بوصف هذه الأنواع من الطعام الفاخر . يقول الجاحظ : « أكل علي الاسواري مع عيسى بن سليمان بن علي فوضعت قدامهم سمكة عجيبة فائقة السمن : فجلط بطنها جلطة ، فإذا هو بكتنز شحماً^(٤) . ولم يكتفوا بالسمك لأنه أصبح طعاماً مألوفاً على موائد الأثرياء فأخذ الأمراء يغربون في طعامهم فيقدمون السنة السمك فقط كما رأينا فيما قدمه إبراهيم بن المهدي عندما استزاره الخليفة هارون الرشيد^(٥) . أما في الجداء فللخليل السلوي رأي فيمن يشتريها : حيث يقول : « اذا رأيت الرجل يشتري الجدي رحمته ، فإذا رأيت يشتري اللجاج حقرته ، فإذا رأيت يشتري الدراج لم أباهه ولم أكلمه^(٦) » .

(١) العراق بالضم : ج المرق بالفتح ، وهو القدرة من اللحم .

(٢) المقد الفريد : ج ٦ - ص ٢٩٣ .

(٣) رسالة النفران : ص ١٦٨ - تحقيق بنت الشاطئ . ط : دار المعارف .

(٤) البهلاء : ص ٧٤ .

(٥) انظر ص ٢٢٢ و ٢٢٣ من هذا الكتاب .

(٦) البهلاء : ص ١٠٣ .

أما الشاعر صالح بن مؤنس^(١) فإنه يصف الجدي وصفاً يحرك الشهوة الى الطعام فيقول :

جُدُّ لي يَجْدِي نَعْتُهُ مِنْ اسْمِهِ لم يَلِجِ التَّنُورَ مِثْلُ جِسْمِهِ
كَأَنَّ بَيْنَ جِلْدِهِ وَلَحْمِهِ لَفَاتِ قَطَنٌ بُسْطُ مِنْ شَحْمِهِ
يُؤَكِّلُ مِنْ نَعْمَتِهِ بِعَظْمِهِ^(٢)

أما الرؤوس رؤوس الخرفان فلها حديث آخر عند ابن مؤنس هاهو ذا يصفها فيقول :

قَدْ غَدَوْنَا عَلَى رُؤُوسِ سَمَانٍ نَاعِمَاتٍ مِنْ أُرُوسِ الْخَرْفَانِ
وَأَرَمَاتِ الْخُدُودِ مِنْ غَيْرِ سَوْءٍ شَحَمَاتِ الْعِيُونِ وَالْأَذَانِ
تَتَدَاعَى بِالْوَهْمِ مِنْ قَبْلِ أَنْ تَلَّ مَسَهَا كَفَّ أَكْلٍ يَنْتَانِ
وَلَأَصِلَ اللِّسَانُ طِيبَ يَنْسِيهِ لَكَ مِنَ الطَّيِّبِ مَصْرَ طَرْفِ اللِّبَانِ
وَرِقَاقٍ ذِي نَعْمَةٍ وَيَبَاضٍ كَوْجُوهُ الْمُخْدَرَاتِ الْحَسَنَانِ
وَيُقُولُ تَغْنِيكَ عَنْ زَهْرَةِ الرُّو ضِ وَتَنْسِيكَ خَضْرَى الْبُسْتَانِ
وَأَنْتِ رَاحُنَا الَّتِي هِيَ فِي الْأَر وَاحٍ مِثْلُ الْأُرُوحِ فِي الْأَبْدَانِ
ثُمَّ وَاقِىَ بِنَفْسِهِ فِي حُـ فَرَأَيْنَا السُّرُورَ فِي الْأَحْـ
عِنْدَ حُرٍّ يَسْتَفِدُّ الْوَصْفَ مَلْحَا وَهُوَ عَبْدٌ لِسَائِرِ الْإِخْوَانِ
أَحْكَمْتَكَ الْأَيَّامُ يَا ابْنَ حَكِيمٍ فَأَرَيْتِ الزَّمَانَ حَكَمَ الزَّمَانِ^(٣)

ولابي اسحق الصابي^(٤) قصيدة لطيفة بعث بها الى صديق يستدعيه ويصف ما عنده من رؤوس الحملان والشراب ، والغسق للنقل :

- (١) صالح بن مؤنس : شاعر عباسي اتصل بالقرات وهما عبيد الله بن أبي الجوع . كان صديقاً لابن رشد بن .
- (٢) يتيمة الدهر : ج ١ - ص ٣٨٨ .
- (٣) يتيمة الدهر : ج ١ - ص ٣٨٨ .
- (٤) أبو إسحق الصابي : هو ابراهيم بن هلال بن هارون الصابي الحراني . عرض عليه الخلفاء والوزراء الدعوى في الاسلام فرفض وأطعمه عز الدولة بخيار بالوزارة ان أسلم فرفض ، كان يماشر المسلمين ويساعدهم على الصيام ويحفظ القرآن وكان من نساك أهل دينه والمتشدين في ديانتهم : يقال أن الصابي « حَضَرِيَوْمًا مَائَةً الْمُهَلَّبِي ، فانتزع عن الأكل لبقائه كانت عليها ، لأنه محرم على الصابغة كيلاً كان ، مع السمك ولحم الخنزير ولحم الجمل وفراخ الحمام والجراد فقال له المهلبى : لا تبرد وكل من هذه الباقلاء . فقال أيها الوزير لا أريد أن أعصي الله في مأكول . فاستمن الوزير ذلك منه .

يطبخنا صانع رؤوسنا
مبيضة كاللجين لوننا
وأخذها في الرقاق يحكي
من بين عجل إلى خروف
مختلفات القدود لكن
وكلها راضع صغير
قد أسمنتهم أمهات
نسقى على ذاك روح دن
عروس دن صفت وطابت
كان ابريقها لديننا
والقل من فستق جنسي
لي فيه تشبيه فيلسوف
زمرّد زائنه حريّر
فصرّ إلينا غداً بليّل
فأنت أصل السرور عندي
يسقط في طيها الخلاف
شبهة كلهمنا نظاف
صريح حتى له لحفاف
ترهى بتنضيدها الصحاف
لها بأسنانها اتلاف
له على ضرعها اعتكاف
من طول إرضاعها عفاف
أرق أسنانها السلاف
لوناً وطعماً فما تعاف
ناكس رأس به رعاف
رطب حديث به القطاف
ألفاظه عذبة خفاف
في حقّ عاج له غلاف
أفديك من كل ما يخاف
وكل ما بعده مضاف^(١)

طبخنا صانع رؤوسنا
مبيضة كاللجين لوننا
وأخذها في الرقاق يحكي
من بين عجل إلى خروف
مختلفات القدود لكن
وكلها راضع صغير
قد أسمنتهم أمهات
نسقى على ذاك روح دن
عروس دن صفت وطابت
كان ابريقها لديننا
والقل من فستق جنسي
لي فيه تشبيه فيلسوف
زمرّد زائنه حريّر
فصرّ إلينا غداً بليّل
فأنت أصل السرور عندي

لاشك أن طبابخ أبي اسحق كان ماهراً في صناعة الرؤوس وتنظيفها وتنضيد صحافها على مائدة الطعام ، كما كان ماهراً في احضار آلة الشراب : السلاف الصافية وابريقها المعكوف ثم الفستق الأخضر العذب الحديث الجني .

وهاك طبابخ آخر قد اختص بصنع نون من الطعام يعرف باسم « الخبيصة »^(٢) فحدثنا الشاعر مصعب الموسوس^(٣) عن مهارة هذا الفن في طبخها وانضاجها بسرعة

= وقد ولي ديوان الرسائل أيام الوزير المهلي ولما توفي المهلي اعتقل في جيلة عمان . انظر لاستكمال أخباره ونثره وشعره : يتيمة الدهر ج ٢ ، ص ٢٤١ وما بعدها .

(١) يتيمة الدهر : ج ٢ - ص ٢٦١ .
(٢) الخبيصة : طعام عربي يعمل من التمر والسمن . ويظهر أنه صار يعمل من العمل بدلا من التمر ، ومن ذلك ما ذكره الراغب « وقيل : ذهب بهجة الخبيص منذ عمل من عمل » . انظر محاضرات الراغب : ٢١٦ ط الشرقية .

(٣) مصعب الموسوس : شاعر عباسي لم يذكر ابن المعتز في طبقاته الكثير من أخباره . نظر الى عين شاة من شيك كوة الى الطريق فظن أنها عين جارية فمشقها وقررد الى ذا المكان شهراً ثم لزمه . واكتشف أمره ، فكان استبزه الصبية منه سبب وسواس مصعب . (انظر الطبقات ص ٣٦٨) .

فائقة وبراعة شديدة بحيث ينصب قديرين على نار واحدة مما يعبر عن تطور فن الطهي في ذلك العصر : يقول مصعب :

خبیصة تُعمل من سكرة	وبرمة ^(١) تطبخ من قنبرة
عند قی ، من حسن تدييره	ينصب قديرين على مجمرة
في يوم قصف هائل ريقه	كثيرة اللذات والقرقرة ^(٢)

وما وصف المعري لمآذب أهل الجنان وتشبيهاها لمآذب الدار العاجلة حين يقول :

« ويخطر أن تكون كمآذب الدار العاجلة » إلا دليل واضح على تطور فن الطبخ وتنوع أسبابه وفنونه في العصر العباسي ، وبالتالي تفنن الناس في اعداد أنواعه ولاسيما براعة أهل حلب فيه حيث يقول : « فإذا حصلت انحوص فوق الأفاض ، والأفاوص مثل الأوضام بلغة طي قال - زاد الله أمره من التفاد - أحضروا في الجنة من الطهاة الساكنين » « حاب » على مر الأزمان . فتحضر جماعة كثيرة ، فيأمرهم باتخاذ الأطعمة ، وتلك لذة يهبها الله عز سلطانة^(٣) . »

وقد كان الطعام والغناء والشراب الشغلي الشاغل للطبقة المترفة من الناس ، وكان لاهم لهم الا أن يطبخوا ريشربوا ويطربوا . فقد سئل أحدهم وكان في مجلس : فيم كنتم ؟ قال : كنا في قدر نفور ، وكأس تدور ، وغناء بصور ، وحديث لاينخور^(٤) .

ولعل اهتمامهم الشديد بالطبخ دفعهم الى وصف القدور والجنان تقرباً الى الخلفاء والأمراء وامتداحاً لكرمهم ، أو فخراً بأنفسهم وما يتصفون به من اكرام للضيوف والطارقين ولاسيما الفقراء .

وكلما كان قدر أحدهم كبيراً واسعاً كان هذا دليلاً على كرمه وكثرة ضيفانه ،

(١) البرمة : القدر .

(٢) القرقرة : الضحك العالي وهو صوت غليان القدر على النار . الأبيات من طبقات الشعراء ص ٣٨٧ .

(٣) رسالة اتفرغان : ص ٢٧١ .

المآذب : ج مأذبة بضم الدال من الأدب بنسكين الدال أي الدعوة .

(٤) ميون الأخبار : ج ٣ - ص ٢٣٥ - يصور : يصوت - لاينخور : لا يضعف .

بل ان قدور بعضهم لشدة كرمهم وكثرة الطبخ فيها ثملت أطرافها من كثرة الاستعمال ولعظمتها وضخامتها لا يمكن نقلها من مكان الى مكان . وقد تكلمنا عن هذا في الفصل الأول أثناء الحديث عن أطعمة العرب في الجاهلية .

ومما قالته الشعراء أيضاً في هذا الموضوع قول ابن يسير واصفاً قلده وما تنسج له من أنواع الطعام :

وثرماء ثلماء النواحي ولا يرى بها	أحد عيباً سوى ذاك باديسا
إذا انقاص منها بعضها لم تجد لها	رعوباً لما قد كان منها مدانيسا
وإذا حاولوا أن يشعبوها فلنـها	على الشعب لا تزداد الا تداعيسا
معوذة الإرجال لم توف مرقبا	ولم تمتط البطن الثلاث الأثافيسا
ولا اجتزعت من نحو مكة شقة	الينا ولا جازت بها العيس واديسا
ولكنها في أصلها موصلية	مجاورة فيضاً من البحر جاريسا
أنتنا تجزيها المجاذيف نخونـا	وتعقب فيما بين ذاك المزاديسا
فقلت متى باللحم عهد قدوركم	فقالوا : إذا ما لم يكن عواريسا
مين أضحي الى أضحي وإلا فلنـها	تكون بنسج العنكبوت كما هيسا
فلما استبان الجهد لي في وجوههم	وشكواهم أدخلتهم في عياليسا
ينادي بعضهم عند طلعتي	ألا أبشروا هذا اليسري جانيسا ^(١)

ويقال : كان لعبد الله بن جدعان جفنة يأكل منها القائم والراكب . ويقال أنه وقع فيها صبي فغرق .

هذه الآيات والأخبار تشير إلى كرم العرب وإكرامهم الضيف من جهة كما تشير إلى أنهم كانوا يكثرون الطبخ وينوعون من ألوان الطعام ويتفننون في طبخها في جفان كبيرة لتكون طعاماً لليتامى وعزاء للمجهدين الجائعين من أفراد الرعية المعدمين .

(١) عبود الأخبار : ج ٣ - ص ٢٢٦ - والبخله : ص ٢٠٠ .

الثرماء : ما كسرت رؤيتها . شبه بها القدر التي انكسرت أطرافها من كثرة الاستعمال .

والثفاء : المكسرة النواحي - انقاص : انشق .. معوذة : منوعة .

الارجال : مصار أرجله إذا جملة يمشي ، ولعله يريد أن هذه القدور لا تنقل لضعفها .

اجتزعت : قطعت .

ولعل طوافنا في مجالس من مجالس الأصمعي يوضح لنا ما كانت عليه أطعمة العباسيين من تطور وتنوع ، ويصور افراطهم في تناول الخوم بأنواعها وأشكالها المختلفة من شواء وقلاء وسلاء ومن حمراء وصفراء وكلداء ، ومن آدام كثيرة وألوان طيبة تطبخ في قدرور مختلفة الحجم والطعم لاني قدر واحدة كما كان يفعل العرب أيام عمر بن الخطاب لأن الثفنن والاسراف في الطعام ما كان العرب المسلمون الأوائل يعرفونه أو يعرفون به .

قال الجاحظ : شهدت الأصمعي يوماً وفد أقبل على جلسائه يسألهم عن عيشهم ، وعما يأكلون ويشربون . فاقبل على الذي عن يمينه فقال : « أبا فلان ما إدامك ؟ قال : اللحم . قال : أكل يوم لحم ؟ قال نعم . قال : وفيه الصفراء والبيضاء والحمراء والكلداء والحامضة والخولة والمرة ؟ قال : نعم . قال بنس العيش ، هذا ليس عيش آل الخطاب . كان عمر بن الخطاب رحمة الله عليه ورضوانه يضرب على هذا ، وكان يقول : مدمن اللحم كمدمن الخمر — .

ثم سألت الذي يليه قال : أبا فلان ما إدامك ؟ قال : الآدام الكثيرة والألوان الطيبة ، قال : أفي إدامك سمن ؟ قال : نعم ، قال فتجمع السمن والسمن على مائدة ؟ قال : نعم . قال : ليس هذا عيش آل الخطاب . كان ابن الخطاب رحمة الله عليه ورضوانه يضرب على هذا . وكان اذا وجد القدرور المختلفة الطعم كدراها في قدر واحد ، وقال : إن العرب لو أكلت هذا لقتل بعضها بعضاً .

ثم يقبل على الآخر فيقول : أبا فلان ما إدامك ؟ قال : اللحم السمين والجداء الرضيع . قال : فتأكله بالحواري^(١) ؟ قال : نعم . قال : ليس هذا عيش آل الخطاب . كان ابن الخطاب يضرب على هذا ، أو ما سمعته يقول : أتروني لأعرف الطعام الطيب : لباب البر بصغار المعزى . ألا تراه كيف ينتهي من أكله ، وتتحل معرفته ؟

ثم يقبل على الذي يمينه ، فيقول : أبا فلان ما إدامك ؟ فيقول : أكثر ما نأكل لحوم الخزور ، ونتخذ منها هذه القلايا ، ونجعل بعضها شواء ، قال : أفتأكل من أكبادها وأسمتها ، وتتخذ لك الصباغ ؟ قال : نعم . قال ليس هذا عيش آل الخطاب ،

(١) الحوارى : الفقيق الأبيض .

كان ابن الخطاب يضرب على هذا ، أو ماسمعه يقول : أتروني لأقدر أن أتخذ اكباداً وأفلاداً وصلائق وصناباً^(١) . ألا تراه كيف ينكّر أكله ، ويستحسن معرفته ؟

ثم يقول للذي يليه : أبا فلان ما أدمك ؟ فيقول : الشبارقات والأخبصة^(٢) والقالوذجات قال : طعام العجم وعيش كسرى ولباب البرّ بلعاب النحل بخالص السمن ! حتى أتى على آخرهم . كل ذلك يقول : بش العيش هذا : هذا ليس عيش آل الخطاب ، كان ابن الخطاب يضرب على هذا .

فلما انقضى كلامه أقبل عليه بعضهم فقال : يا أبا سعيد ما أدمك ؟ قال : يوماً لبن ، ويوماً زيت ، ويوماً سمن ، يوماً تمر ، ويوماً جبن ، ويوماً قفار ، ويوماً لحم . عيش آل الخطاب^(٣) ؟

وإذا رأينا الأصمعي يستنكر ما أصبحت عليه أطعمة العرب في العصر العباسي من تنويع وتعقيد رافراط وتفريط ، ومخالفة لأطعمة السلف الصالح من الخلفاء الراشدين فلننا نجد أن الخلفاء العباسيين ، ورجلهم قد أضافوا أطعمة جديدة ، وصفات أخرى ، وألواناً شتى على التقاليد الأعجمية في المطاعم والمشارب ، ولاسيما في صناعة الأطعمة وطبخها كما وصفها لهم طهايتهم وأطباؤهم وشرابيهم .

لقد أصبح فن الطبخ أو صناعة الطباخة فن وعلم قائم بذاته ، وإن تطور الأطعمة والأغذية وكثرتها مع توفرها على اختلاف أنواعها جعلت العباسيين يفتنون في طهيها وفق أساليب معينة معقدة وينسب حسابية دقيقة . فاكتسب الناس بذلك مهارة فائقة مما دعا إلى ازدهار فن الطبخ الإسلامي وصناعته . وقد انتشرت هذه الصناعة بين طبقات المجتمع جميعاً حتى حاز فيها الخلفاء والأمراء والوزراء والمغنون والتجار والملاحون وغيرهم .

(١) صلائق : ج صليقة وهي القطعة المشوية من اللحم .

الصناب : أدام يتخذ من الخردل والزيت (يونانية) .

(٢) الأخبصة : قطع اللحم صغيرة أو لحم يقطع قطعاً صغيراً . وشبرق اللحم قطعه .

(٣) البخلاء : ص ١٨١ .

وقد اتخذت هذه الأطعمة تسميات متعددة يحار المرء في أسمائها وألوانها منها ما كان من الطعام الأساسي كأنواع الخوم والدجاج وطريقة صنعها ، أم أنواع الخضار المختلفة من بازنجان وملوخية وبقلاء وغيرها ثم المخللات المتعددة الأنواع والمياه المختلفة وطريقة صنعها كماء الخل والحصرم والليمون بأنواعه ثم المعجنات والمخبوزات كالسموسج وأنواع الخبز المختلفة والقطائف المتعددة الأنواع وغيرها إلى جانب صناعة العطور والطيب والصابون ، وجميعها أنواع من الطيب لا بد منها لازالة روائح أطيب هذا الطعام ، وهذا ما نجده في المخطوط الذي حققناه لابن العديم ، الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب . وفي مخطوط آخر لابن سيار الوراق وردت فيه أيضاً أسماء أطعمة كثيرة كانت تعمل للمهدي والرشد وإبراهيم بن المهدي والأمين والمأمون والمنعم والوائق والمتوكل والمعتمد والمعتمد المكنفي من الخلفاء ، وليحيى بن خالد البرمكي من الوزراء ولاسحق بن إبراهيم الموصلی وابن دهقانة من المغنين والندماء .

الكتب التي ألقت في الطبخ :

إلى جانب هذين الكتابين فقد ألقت كتب كثيرة في الطبخ تعالج نفس الموضوع ويعددها ابن النديم في الفهرست فإذا هي ثربو عن الثلاثين مؤلفاً عدا الرسائل والكراسات المختلفة وجميع هذه الكتب لازالت مخطوطة بما فيها مؤلف ابن سيار ، ولم يطبع منها إلا كتاب واحد وهو « كتاب الطبخ لمحمد بن عبد الكريم الكاتب البغدادي^(١) » .

وقد ألقت جميع هذه الكتب في الطبخ وحمل أغلبها هذا العنوان . ولأبأس أن أذكر هنا قائمة لبعضها للدلالة على تطور هذه الصناعة واعطائها الأهمية الكافية من قبل المؤرخين والأطباء والكتاب والشعراء والوزراء في العصور المختلفة . فواضعو هذه الكتب كانوا مرسوعة عصرهم .

فكان فيهم الأمير والخليفة والموسيقي والشاعر كإبراهيم بن المهدي : وفيهم الطبيب العالم كاترازي وابن ماسويه ، وفيهم الطبيب والشاعر والموسيقي والأديب معاً كعلي بن يحيى المنجم : وفيهم الشاعر والراوية والنديم والموسيقي والكتاب مثل كشاجم وجحظة . وفيهم الفيلسوف والعالم والموسيقي أيضاً مثل يعقوب الكندي ، وفيهم الكاتب

(١) طبع في الموصل سنة ١٩٣٤ م. وقد حققه الدكتور داود الجبلي .

البلغ كنتاجه بن الخطيب الأنباري وأحمد بن يوسف بن الداية ، وغيرهم كما رأينا كثيرون ، ومن بينهم أيضاً ، الكمال ابن العديم مؤلف كتابنا المحقق « الوصلة الى الخبيب في وصف الطببات والطيب » والذي جعل أكثره في صناعة الطيب وهو كما نعلم المؤرخ الكبير والأديب والشاعر والخطاط والناقد .

لقد ألف كل من هؤلاء في كافة العلوم والآداب والفنون ، ولم يقصروا في ميدان من الميادين . وكان موضوع الأطعمة وطبيخها وصناعتها من الموضوعات التي لا بد لهم من أن يصلوا ويحولوا في ميدانها لئلا ينسبوا الى التخلف أو التقصير . فجاءت مؤلفاتهم جميعاً صورة الحياة الاجتماعية والاقتصادية في عصرهم .

وهذه أسماء الكتب التي ألفت في « الطبخ » في العصر العباسي . وقد وردت في كتب التراجم والوفيات وكتاني الفهرست وكشف الظنون . وجميعها تعبير صادق عما وصلت اليه هذه الصناعة من تطور وتقدم بحيث أصبحت مادة هامة في التأليف :

- ١ - كتاب « الطبخ » لابراهيم بن المهدي^(١) الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ٤٤٠
- ٢ - كتاب « الطبخ » أو كتاب اصلاح الأغذية لابن ماسويه^(٢) الفهرست لابن العديم ط . مصر ص ٤٤٠
- ٣ - كتاب « الطبخ » لعلي بن يحيى المشجم^(٣) الفهرست لابن النديم ط مصر ص ٤٤٠

(١) ابراهيم بن المهدي : هو أبو اسحق بن أبي جعفر المنصور وأمه تدعى « شكلة » واليها ينسب ، كانت قد سببت قترت عند انصور فتزوجها المهدي فولدت له ابراهيم . أديب فصيح شاعر حسن ، وعلم من أعلام الموسيقى والفناء ، وقد ثار على المأمون ويومئ بالخلافة سنة ٢٠٢ هـ . ثم غلب فاختفى عام ٢٠٣ هـ . وظل مختفياً سبع سنين حتى غفر به المأمون وعفى عنه ت . ٢٢٤ هـ . (انظر في ترجمته : ابن الأثير ٢٠٢ وما بعدها ، الفهرست : ١٦٨ : ط التجارئة - ابن خلكان ج ١ - ص ١٠ - شذرات الذهب ج ٢ - ص ٣ ، الشعر والشعراء ص ٥٤٠ ، الأغاني : ج ٩ - ص ٤٨) .

(٢) يوحنا بن مسويه : طبيب فسطوري من مدرسة جند يساهور قلده الرثية ترجمة الكتب القديمة بما وجد بأنقرة وحمورية وبلاد الروم . وعينه المأمون أميناً على الترجمة . كان يجلسه أعمر مجلس بمدينة بغداد لطلب أومتكم لوفيلسوف . وقد عاش ابن ماسويه طويلاً . ت سنة ٢٤٣ هـ . وله مؤلفات كثيرة منها رسالة مهمة في طب العيون سماها « دغل العين » وترجمت الى اللاتينية .

(٣) علي بن يحيى المشجم : كان أتبه بالموسوعين . كان تديم المأمون والمتوكل والمتنصر والمستعين وامتدح ، حظي لديهم حظوة كبيرة ، ولكنه كان نموذجاً رفيعاً لنداء الخلفاء . فقد كان طبيباً ومنجماً وأديباً وشاعراً ومفتياً وجليلاً ومضحكاً . ويمدح من رعاة الأدب في عصره توفي سنة ٢٧٥ هـ . (معجم الأدباء ج ١٥ - ص ١٤٤ معجم الشعراء للدرزباني : ١٤١ والفهرست ص ٢١١) .

- ٤ - كتاب « الطبيخ » لمحنة^(١) الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ص ٤٤٠
- ٥ - كتاب السكاج « لمحنة » أيضاً الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ص ٤٤٠
- ٦ - كتاب « الطبيخ » لكشاجم^(٢) الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ص ٤٤٠
- ٧ - كتاب « الطبيخ » لأحمد بن الطيب السرخسي ألفه للمعتضد على الشهور والأيام الفهرست لابن النديم ص ص ٤٤٠ .
- ٨ - كتاب « الطبيخ » لابراهيم بن العباس الصولي الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ص ٤٤٠
- ٩ - كتاب « الطبيخ » للحارث بن بسخر الفهرست لابن النديم ص ص ٤٤٠
- ١٠ - كتاب « الطبيخ » لنطاحة أبي علي بن أحمد بن اسماعيل بن الخطيب الأنباري^(٣) الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ص ٤٤٠ ص ١٨٠
- ١١ - كتاب « الطبيخ » ليحيى بن أبي منصور الموصلي الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ص ٣٢٣
- ١٢ - كتاب « الطبيخ » للرازي^(٤) . الفهرست لابن النديم ط . مصر ص ص ٣١٧
- ١٣ - كتاب « أطعمة المرضى » للرازي
- ١٤ - كتاب « الطبيخ » لأحمد بن يوسف المعروف بابن الداية^(٥) .
ارشاد الأديب ج ٢ ص ١٦٠

(١) محنة : انظر ترجمته ، في ص ٢٤٠ .

(٢) كشاجم : هو محمود بن الحسين : الشاعر والكاتب المعروف بكشاجم ، كان أول أمره يعمل طباعاً لسيف الدولة الحمداني ثم نبغ ومهر في الشعر والمنازمة له كتاب « المصايد والمطارد » وكتاب « أدب النديم » توفي سنة ٣٦٠ هـ . (الاعلام : ج ٨ - ص ٤٣) .

(٣) أحمد بن اسماعيل بن الخطيب الأنباري المعروف بنطاحة : أديب من كبار المترسلين . كان كاتب عبيد الله ابن عبد الله بن طاهر . وقتله محمد بن طاهر . توفي سنة ٢٩٠ هـ . له « طبقات الكتاب » و « صفة النفس » .

(٤) الرازي : هو محمد بن زكريا الرازي ، ولد كاتين من اسمه بالري ، بدأ حياته بدراسة العلوم الرياضية ، ثم اشتغل بالكيمياء وعمل بيارستان بغداد ، و ترجم إلى اللاتينية كثير من كتبه الطبية كالحاوي وهو دائرة معارف طبية ضخمة ، توفي سنة ٣٣٠ هـ .

(٥) أحمد بن يوسف ابن الداية : كان أحد كتاب الدولة الطولونية . توفي سنة ٣٤٠ هـ .

١٥ - كتاب « البذخ على كتب الطبخ » ، أربعين باباً كلها في طبخ أنواع الأطعمة وقواعدها لا يعرف مؤلفه . كشف الظنون ج ٢ ص ٨٦ .

١٦ - كتاب « المعزي في الطبخ » ألفه موسى بن العازر الطبيب للمعز لدين الله الفاطمي . عيون الأنباء لابن أبي أصيبعة ج ٢ - ص ٨٦

١٧ - كتاب « كنز الفوائد في تنويع الموائد » مخطوط رقم (١٨) علوم معاشية في المكتبة الملكية المصرية . المؤلف مجهول .

١٨ - كتاب « الطبخ واصلاح الأغذية المأكولات وطيب الأطعمة المصنوعات » استخراج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب . لابن سيار الوراق .

١٩ - رسالة « كيمياء الطباخ » ليعقوب الكندي^(١) ذكر فيها ألوان لحم تطبخ بغير لحم ، وقلابا كبود من غير كبود ، ومخ من غير مخ ، ونفاق وطريز من غير لحم . وعجة من غير بيض ، وجوزاب من غير أرز ، وحلاوة من غير عسل ولاسكر ، وألوان كثيرة من غير عناصر يطول شرحها لا يهتدي إليها الطباخون ، وهو العلم المعروف بعلم « المزورات » .

معالم القرية في احكام الحسبة لابن الأخوة - ص ١٠٧ .

وبين دفتي هذه الكتب نجد كل ما يتعلق بألوان الأطعمة من علم وعمل ووصف وصناعة وطب وصيدلة وكيمياء وصحة وتدبير واقتصاد ، الى جانب المصطلحات اللغوية والألفاظ الاعجمية من فارسية ويونانية وهندية دخلت اللغة العربية في أسماء الأطعمة وأدواتها وآلاتها وأوزانها ومقاديرها وغيرها من لغة الأطعمة والطهاة ، ما كان يؤكل مفرداً منها أو مركباً مطبوخاً .

وان استقراء مثل هذه اللغة هو جزء من لغة الحضارة التي أهملها اللغويون طيلة

(١) يعقوب الكندي : هو يوسف بن هارون الكندي الرمادي . شاعر أندلسي من مداح المنصور بن أبي عامر أصله من دمادة ومولده ووفاته بقرطبة . له كتاب « الطير » كله من شعره . عمله في السجن قال الفتح بن خاقان « كان الرمادي ماصراً لأبي الطيب وكلامه من كندة لحنه فاقه وشدة . وشاعت عنه أشعار في دولة الخليفة وأهلها أوغرت عليه الصدور فسجن الخليفة دهرأ ولم يصح لاستطلاقه . وله في السجن أشعار رائغة . ومدح بعض الملوك بعد موت المستنصر وخروجه من السجن وعاش الى أيام الفتنه توفي سنة ٤٠٣ هـ . (الاعلام : ج ٩ - ص ٣٣٦) .

عصور مختلفة ولا بد لهم اليوم من تقييد أوابدها وشواردها والإشارة الى مدلولاتها وحقائقها ومن ثم احياء هذا التراث الذي اعترف به مؤلفو الغرب في الحديث عن أطعمتهم وصناعة الطبخ عندهم فقالوا: «إن هذا الفن كالتمدن والحضارة الاسلامية قد جاءنا من المشرق» .

لقد أدرك الخلفاء العباسيون أهمية فن الطبخ وصناعته ، وربما كانت تلك التآليف التي سردناها في هذه الصناعة بوحى من الخلفاء أنفسهم أو نزولاً عند رغباتهم كما رأينا في كتاب « الطبخ » الذي ألف للمعتصم وفي كتاب « المعزى في الطبخ » الذي ألفه صاحبه للمعز لدين الله الفاطمي ونسبه اليه . كما أننا نجد أن معظم هذه الكتب التي ألفت في الطبخ تصف الألوان التي كانت تعد في مطابخ الخلفاء والأمراء وتقدم على موائلهم لما في تركيبها من مواد غذائية لا يمكن أن تتوفر بكمياتها وتنوعها في مطابخ الشعب عامة .

انصراف الخلفاء الى معالجة الطبخ :

ولأن الطعام هو من أكثر الأمور التي تتصل بحياة الانسان الشخصية فإن الخلفاء والأمراء انصرفوا في بعض الأحيان الى اعداده بأنفسهم رغم ما كان لديهم من الطباخين البارعين في هذه الصناعة .

فاتخذوه تسلياً لملء أوقات فراغهم أو تعديلاً لأمزجتهم . واستمتعاً بملاذ المعالجة والتذوق لأطياب الطعام .

وكثيراً ما كانوا يستمتعون بمعالجة الأطعمة في مجالسهم كما كانوا يستمتعون بمجالس المدامة والشراب والطرب والغناء . وكانوا يتناظرون ويحكمون الخبراء والمختصين بهذه الصناعة من الندماء والطباخين وغيرهم لمعرفة الحاذق المبرز فيها . من ذلك ما حكاه الشافعي^(١) في كلامه عن دير الشياطين وتردد عبادة اليه ، وكان عبادة هذا مختلاً من أطيب الناس وأخضهم روحاً . كان أبوه من طباطبي المأمون وكان يرافقه فخرج حاذقاً بفن الطبخ . ثم مات أبوه فتخنت وصار رأساً في العبارة والخلاعة . قال : الشافعي : « جلس المأمون في بعض الأيام ، وأمر بأن تحضر اللحوم والحويان وما يحتاج اليه من آلة الطبخ . وقال للندماء : ليطبخ كل منكم قدرأ . وطبخ هو أيضاً قدرأ ، وطبخ أخوه أبو اسحق

(١) كتاب الديارات للشافعي : ص ٨٠ - ٨١ .

قدرأ . ففاحت له روائح غلبت على روائح قدورهم طيباً وعطرية . فعجبوا من ذلك . وعبادة حاضر فحسده ، فقال : ان أردت أن تزيد في طيب قدرك فصب فيها سكرجة^(١) كامخ فأخذ سكرجة كامخ كَبَّرَ وصبها في القدر . فساعة صَبَّ السكرجة فاحت لها روائح منتنة . فقال المأمون : ويلكم ماهذه الروائح المنتنة : فقال عبادة : رائحة قدر أخيك الطباخ ! قال : ماذا طرحت فيها حتى عادت بعد الطيب الى هذه الرائحة ؟ فقال : سكرجة كامخ كَبَّرَ أشار بها عبادة . فقال : أما علمت أنك اذا أدخلت جسماً ميتاً على جسم حي أفسده ؟ فحقدها المعتصم على عبادة ، فلما ولي المعتصم أمر بقتله . ثم قال ما لهذا الكلب من القَدَرِ ، ما يُقْتَل ، ولكن انفوه فنضي^(٢) .

ومن ذلك أيضاً مارواه المسعودي قال :

« يحكى أن المأمون أمر بعض خواصه من خدمه أن يخرج فلا يرى أحداً في الطريق إلا أتى به كائناً من كان من رفيع أو خسيس . فأتاه برجل من العامة فدخل وعنده المعتصم أخوه ويحيى بن أكرم ومحمد بن عمر الرومي وقد طبخ كل واحد منهم قدرأ . فقال محمد ابن ابراهيم الطاهري : هؤلاء من خواص أمير المؤمنين فأجبههم عما يسألون . فقال المأمون : الى أين خرجت في هذا الوقت وقد بقي عليك وفي الليل ثلاث ساعات فقال : غرتي القمر وسمعت تكبيراً فلم أشك أنه أذان . فقال له المأمون : اجلس فجلس . فقال له المأمون : قد طبخ كل واحد منا قدرأ هو ذا يقدم اليك من كل واحد منها قَدَرٌ . فأخبر عن فضائلها وماترى من طيبها . فقال : هاتوا . فقدمت في طبق كبير كلها موضوعة عليه لايميز بينها . ولكل واحدة ممن طبخها علامة . فبدأ فذاق قدرأ طبخها المأمون . فقال : زه وأكل ثلاث لقمات . وقال : وأما هذه فكأنها مسكة وطباخها حكيم نظيف ظريف . ثم ذاق قَدَرُ المعتصم . فقال : هذه والله فكأنها والأولى من يد

(١) السكرجة : في كتاب اللغة هي النصفه . ويظهر أنها وردت بهذا المعنى في الحديث . وانما يراد بها هنا : الآنية التي توضع فيها أنواع الكافخ أي التوابل والأبراز والأفاوية والملح والأصباغ . قال الجوهري في قوسية معربة وترجسها مقرب الخلل . فيكون أصل وضعها الخلل ثم اتسمت لكل ما يؤتم به . ويشبهها في اللفظة (Hvilier) كانت قبلاً أداة تزييت ثم جعل معه الخلل والخردل والخلع وما أشبه وبقي لها اسمها الأول . ولابن المعتز أبيات وصف فيها سلة سكاك جمع أشهر الكواخ في أيامه . نقلها المسعودي في مروج الذهب وبهاش الكامل لابن الأثير . ج ١٠ - ص ١٩٥ - ١٩٦ . وسوف يأتي ذكرها .

(٢) كتاب الديارات للشافعي : ص ٨٠ - ٨١ .

واحدة خرجتا وبحكمة طبختا . ثم ذاق قدر ابن عمر وقال : هذه قدر طباخ ابن طباخ أجاد ما أحكمه . ثم ذاق قدر يحيى بن أكثم فأعرض بوجهه وقال : شه هذه والله جعل طبابخها فيها مكان بصلها فضحك القوم . ووصله المأمون بأربعة آلاف دينار^(١) ، وقسط له على أصحاب القنور . وقال : اياك أن تعود الى الخروج في مثل هذا الوقت مرة أخرى . فقال : لا أعلمكم الله الطبخ ولا أعلمني الخروج^(٢) .

وجرى المعتصم على سنن أخيه المأمون في العناية بهذا الفن والمنادمة عليه والتحكم فيه . وهذا ما أشار اليه المسعودي أيضاً فقال : « وذكر أن المعتصم كان بالجوسق^(٣) يوماً مع ندمائه وقد عزم على الاصطباح . وأمر كل واحد منهم أن يطبخ قدرأ ودخل أبو عبد الله بن داود فما هو الا أن سلم وجلس وتكلم حتى أسفر وجه المعتصم وضحكت اليه جوارحه : ثم قال له : يا أبا عبد الله قد طبخ كل واحد من هؤلاء قدرأ وقد جعلناك حكماً في طبخها . قال : فلتحضر : ثم أكل ثم أحكم حكم علم . فحملت اليه القنور ووضعت بين يديه فجعل يأكل من أول قدر أكلاً تاماً . فقال له المعتصم : هذا ظلم . قال : وكيف ذلك ؟ قال : لأنني أراك قد أمعنت في هذا اللون وستحكم لصاحبه . قال : يا أمير المؤمنين . علي أن أكل من هذه القنور كلها كما أكلت من هذا القدر . فتبسم له المعتصم وقال له : شأنك اذن . فأكل كما قال . ثم قال : أما هذه فقد أحسن طابخها اذ أكثر فلفلها وأقل كمونها . وأما هذه فقد أجاد طابخها اذ أكثر خلتها وأقل زيتها . وأما هذه طبخها طابخها باعتدال توأبلها ، وأما هذه فقد حنق من عملها بقلّة ماؤها وكثرة مرثها ، حتى وصف القنور بصفات سر أهلها بها ، ثم أكل مع القوم كما أكلوا أنظف أكل وأحسنه^(٤) . »

وكان قبل المأمون والمعتصم عمهما ابراهيم بن المهدي عارفاً بقواعد الطبخ ، وله فيه مؤلف خاص كما رأينا وقد نسخ كثيراً من الوصفات التي وردت في كتاب ابن سيار .

(١) يصعب التصديق أن المأمون أسرف هذا الاسراف في مكافأة عامي على حكمة في الطبخ ، والأرجح أن يكون الأصل « أربعة آلاف درهم » وكثيراً ما ترد هذه النذر في الحكايات والأعطية موضع الثراهم حباً في التظيم والإطناب . وان صحت الرواية فهذا دليل اهتمامهم بالطبخ على أنه فن وصناعة وذوق رفيع .

(٢) مروج الذهب للمسعودي : ج ٩ - ص ١٨ - ١٩ .

(٣) الجوسق : اسم أحد قصور المعتصم في سامراء .

(٤) مروج الذهب : ج ٩ - ص ١٧٧ - ١٨٨ .

ولما نافس المأمون على الخلافة وطلب ليمثل بين يديه لمحاكمته اختفى في بيت أسود حجام ، وحكى إبراهيم بعد العفو عنه خبر اختفائه فقال :

« خرج الأسود ومعه طبق عليه جميع ما يحتاج اليه من خبز ولحم وقدر جديدة وآلتها ، وجرة نظيفة وكيزان^(١) نظاف كل ذلك جديد . وقال لي : جعلني الله فداك إني حجام وإني أعلم أنك تنقذ عما أتولاه ، فشأنك بما لم تقع عليه يدي . وكانت بي حاجة شديدة الى الطعام . فقمتم فطبخت لنفسي قدراً لأذكر أني أكلت أطيب منها^(٢) » .

وقد عني الوزراء الى جانب الخلفاء بفن الطبخ ، فكان البرامكة يلمون بهذا الفن ولا يجهلونه . ولما حبس يحيى والفضل كتب الموكل بهما الى الرشيد: اني سمعتهما يضحكان ضحكاً مفرطاً جداً . فوجه الرشيد يستعلم ذلك فقال : « اشتبهنا سكباجاً فاحتلنا في شراء اللحم ثم احتلنا في القدر والحل ، حتى اذا وصل جميع ذلك الينا وفرغنا من طبخها وأحكمناها ذهب الفضل ليزلها فسقط : فوقع علينا الضحك^(٣) » .

من هذه الروايات وأمثالها . رغم مداخلها من تزويق السمار ومبالغات الرواة يتبين لنا جلياً أن فن الطبخ قد بلغ أوجه في أيام العباسيين ، وقد عرف حق المعرفة من قبل الخاصة والعامة ، وساد وانتشر في القصور والدور والبيوت والاسواق ، تحكم فيه الوزراء وعابرو الطريق لاقبال الناس جميعاً على طيب المآكل والشارب ، ولذلك كثر عدد المترفين والشرهين كما رأينا ، كأشبه ابن دهقانة القائل : « قد أكلت حتى زمنتُ وأريد أن آكل حتى أموت^(٤) » .

وكان الخلفاء العباسيون يجزلون المكافأة لمن جود الطبخ وأحسن مذاقه تشجيعاً واستحساناً وذوقاً ومتعة . من ذلك ما رواه المسعودي وقد نقله عن الفتح بن خاقان قال : « بصر المتوكل بسفينة مشدودة بالقرب من شاطئ الخليج وملاح بين يديه قدر كبير يطبخ فيها سكباجاً من لحم بقر وقد فاحت روائحها . فقال : يا فتاح رائحة قدر سكباج

(١) كيزان : ج الكوز : إناه كالبريق لكنه أصغر منه (آراية) وتجمع أيضاً على أكواز وكوزة .

(٢) مروج الذهب : ج ٩ - ص ٢٧ - ٣٨ .

(٣) كتاب الوزراء والكتاب للجهياري : ص ٣٠٩ .

(٤) كتاب الديارات للشبشي نسخة برلين ص ٩٠ وانظر طبعة بغداد سنة ١٩٥١ م .

والله ، ويحك أما ترى ما أطيب رائحتها ؟ عليّ بها على حالها . فبادر القراشون فانترعوها من أيدي الملاحين . فلما عاين الملاحون أصحاب السفينة ما فعل بهم ذهبت نفوسهم فرقاً وخوفاً ، وجاؤوا المتوكل بالقدر تفور كهيتها . فوضعت بين أيدينا . فاستطاب ريحها واستحسن لونها ودعا برغيغ فكسر منه كسرة ودفعها الي وأخذ منه مثلها . وأكل كل واحد منا ثلاث لقم ، وأقبل الندماء والمغنون فجعل يلقم كل واحد منهم لقمة من القدر . وأقبل الطعام ووضعت الموائد . فلم فرغ من أكله أمر بتلك القدر ففرغت وغسلت بين يديه . وأمر أن تملأ دراهم . فجئي ببدرة ففرغت فيها ففضل من الدراهم مقدار ألفي درهم فقال لخادم كان بين يديه خذ هذه القدر فامض بها حتى تدفعها الى من طبخها وما فضل من هذه البدرة من الدراهم هو هبة له على تجويده طبخها . فكان المتوكل كثيراً ما يقول اذا ذكر قِدر الملاح : ما أكلت أحسن من سكباج أصحاب السفينة في ذلك اليوم^(١) .

الأطعمة المطبوخة ووصف الشعراء لها :

ومن الخلفاء الذين كانوا معجبين بشهوات المائدة والاستماع الى ما تنغني به الشعراء في أوصاف الأطعمة من الأشعار الخليفة المستكفي بالله . فقد نقل السعودي عنه أنه قال لندمائه في بعض الأيام : « قد اشتهيت أن نجتمع في مكان كذا وكذا فتتذاكر أنواع الأطعمة وما قال الناس في ذلك منظوماً . فاتفق معهم على ذلك . فلما كان اليوم الذي حضر ، أقبل المستكفي فقال : هاتوا ما الذي أعدّه كل واحد منكم . فقال واحد : قد حضرني يا أمير المؤمنين أبيات لابن المعتز يصف سلة سكارج كوامخ - وأنشد خمسة عشر بيتاً - قال المستكفي : تحضر هذه الجسونة^(٢) بعينها على هذا الوصف . وهاتوا فليس نأكل اليوم الا ماتصفون . فقال آخر من الجلساء : يا أمير المؤمنين لمحمود بن الحسين الكاتب المعروف بكشاجم في صفة سلة بوارد أربعة وعشرون بيتاً . فقال المستكفي : أحسنت وأحسن القائل في ما وصف . ثم أمر باحضار كل مايجري وصفه مما يمكن احضاره . ثم قال : هاتوا من معه شيء في هذا المعنى ؟ فقال آخر : في هذا المعنى لابن الرومي في صفة وسط سبعة عشر بيتاً . وقال آخر يا أمير المؤمنين لاسحق بن ابراهيم الموصل في صفة سنبلوسج خمسة عشر بيتاً . فقال : آخر لمحمود بن الحسين بن السندي

(١) مروج الذهب للسعودي : ج ٩ - ص ١٣٠ - ١٣١ .

(٢) الجسونة : الخبزية المطلية ، سلية منشأة بالآدم تكون عند الطازين .

كشاجم الكاتب في وسط هليون اثنا عشر بيتاً . فلما فرغ منها قال له المستكفي : هذا مما يتعذر وجوده في هذا الوقت بهذا الوصف في هذا البلد ، الا أن نكتب إلى الاخشيذ محمد بن طفج يحمل إلينا من ذلك من البر من دمشق فأنشدونا في ما يمكن وجوده . فقال آخر : يا أمير المؤمنين لمحمد الوزير المعروف بالحافظ الدمشقي في وصفة أوزية خمسة أبيات . فقال آخر : يا أمير المؤمنين أنشدت لبعض المتأخرين في هريسة ستة عشر بيتاً . وقال آخر : يا أمير المؤمنين لبعض المتأخرين في صفة المضيرة أحد عشر بيتاً . فقال آخر : يا أمير المؤمنين لمحمود بن الحسين في صفة جودابة تسعة أبيات . وقال آخر : يا أمير المؤمنين معي لبعض المحدثين في صفة جودابة أخرى ستة أبيات . وقال آخر : يا أمير المؤمنين لمحمود بن حسين كشاجم في صفة قطائف سبعة أبيات^(١) .

وقد روى المسعودي القصة بالتفصيل في سياق آخر فقال : « كان المستكفي في سائر أوقاته فزعاً وجلاً من المطيع أن يلي الخلافة ويسلم إليه الحكم فيحكم فيه بما يريد ، فكان صدره يضيق . فيشكو ذلك في بعض الأوقات إلى نلمائه فيشجعونه ويهتفون عليه أمر المطيع إلى أن قال لهم في بعض الأيام قد اشتجيت أن تجتمع في يوم كذا وكذا فتذاكر أنواع الأطعمة وما قال الناس في ذلك منظوماً فاتفق معهم على ذلك .

فلما كان اليوم الذي حضروا ، أقبل المستكفي فقال : « هاتوا ما الذي أعده كل واحد منكم ؟ فقال واحد منهم : قد حضرني يا أمير المؤمنين أبيات لابن المعتز يصف سلة فيها سكارج كوامخ^(٢) . فقال هاتها . قال :

أمتيع بسلة قضبان أثلك وقد	حفت جوانبها الحمامات أسطار
فيها سكارج أنواع مصففة	حمر وصفر وما فيهن إنكار
فيهن كامخ طرخون بزهرة	وكامخ أحمر فيها وكبار
له روائح ترائح النفوس لها	كأنما فت فيها الملك عطار
فيهن كامخ مرزنجوش قابله	من القرنفل نوع منه مختار ^(٣)

(١) مروج الذهب للمسعودي : ج ١٠ - ص ١٩٥ - ٢٠٢ .

(٢) السكرجة جمعها سكارج الصفة التي يوضع فيها الأكل (فارسية) . والكامخ : ج كوامخ : ادم يؤتم به وخصه بعضهم بالمخللات (فارسية) .

(٣) المرزنجوش وهي المرندقوش : نبات عطري ذو ورق دقيق وزهر صغير . له بعض الفوائد الطبية ويسمى (الزعفران) والمرزنجوش كلمة فارسية . (انظر شروح وتعليقات في المخطوط) .

في الطعام شبه ولا في لونه عار
 حريّ في طعمه والريح معطار
 لوناً حكاة لدينا المسك والقار
 أبصرت عطراً له بالأكل أمّار
 في الجنب منه من المقور أسفار^(١)
 كأنهن بلجن حشوه نزار
 طعم من الخل قد حاذته أسطار
 دراهم صفت ، فيهن دينار
 نجم البنا بضوء الفجر نظار
 بدر وشمس وإظلام وأنوار

وكامخ الدار صنيّ فليس له
 كأنه المسك ريحاً في تنمّه
 وكامخ الزعر الجنسي ان له
 وكامخ الثوم لما أن بصرت به
 كأن زيتونها فيها ظلام دجى
 إذا تأملت ما فيهن من بصل
 وسلجم مستدير القد خالطه
 كأن أبيضه فيه وأحمره
 في كل ناحية منها يلوح لها
 كأنها زهرة البستان قابلها

قال المستكفي : تحضر هذه الجونة بعينها على هذا الوصف ، وهاتوا ، فلنا
 نأكل اليوم الا ماتصفون . فقال آخر من الجلساء : يا أمير المؤمنين لمحمود بن الحسين
 الكاتب المعروف بكشاجم في صفه سلة نوادر :

فقد أصلحت الجونة
 لنا أحسن ما زينة
 بب ما يؤكل مشحونة
 وعصينا مصارينه
 نع البقل وطرخونه
 ر أظننا لك تسمينه
 أجدا لك تطجينه^(٢)
 ة في إثر طردينه^(٣)
 ض الى جانب زيتونه
 بزيت الماء مدهونه

متى نشط للأكل
 وقد زينها الطاهي
 فجاءت وهي من أطـ
 فمن جدي شويناه
 ونظّمنا عليه نعـ
 وفرخ وافر الـزو
 وطيهوج وفـروج
 وسنبوسة مقلـو
 وحمراء من البيـ
 ولؤوساط شطيـرات

(١) المقور : المتقوع في الخل .

(٢) الطيهوج : ذكر السلطان : مغرب . نوع من الطيور الصغيرة تشبه صفار الحجل (انظر منافع الأغذية ص ٦)

(٣) الطردين : بالضم طعام للأكراد (قاموس المحيط : ج ١ - ص ٣١٠) .

مة جوعاً ويشهيه
 بالعبر معجونته
 ن به الأوساط مقرونه
 ف منه وهي غنومه^(١)
 سموط الغيد مكنونه
 به نفسك مفتونه^(٢)
 تستعذب هليونته
 من والسكر مدفونه
 مطبوخ وقينته^(٣)
 ل منه عطفة النونة
 ألفاظه لينته
 لحونا غير ملحونه
 نأى عن دار محزونته
 ترى من سكره طينه

بولدن لذي التخ
 تُرنج بكسور الند
 وحريف من الجبس
 وخل ترعف الآنا
 وطلع كاللاكى في
 وباذنجان بوران
 وهليون وعهدي بك
 ولوزينجة في الدهن
 وعندي لك دستيجة
 وساق وعدت بالوصف
 له شدة الحظا وفي
 وقري يغتربك
 ألا يا من لمحزون
 فما علك في أن لا

فقال المستكفي: «أحسنت وأحسن القائل فيما وصف». ثم أمر باحضار كل ما
 يجري وصفه مما يمكن احضاره .

ثم قال : «هاتوا ، من معه شيء في هذا المعنى» ؟ فقال آخر : «في هذا المعنى لابن
 الرومي في صفة وسط :

سألت عنه انعت النعات
 مسلماً من شوبة ونقصة
 جردقي خبز من السميد^(١)

ياسائلي عن مجمع اللذات
 فهناك ما أنشأته من قصة
 خذ يا مريد الأكل اللذيذ

(١) الآفان : ج أنف .

(٢) في الديوان البوراني .

(٣) الدمنة أو الدستيجة : ج دنانج الاناء الكبير من الزجاج (فارسية) .

(٤) الجردة : محرب أيضاً والجردة والجردة هو الرغيف ، وقيل الخفاجي بأنه الرغيف الفليظ
 وكذلك ذكر الجوليقي أنه الخبز الفليظ . (انظر شفاء النليل الخفاجي ص ٥٨ ط . السمادة) .

لم تَسِرْ عَيْنًا نَاطِرَ مَثْلِهِمَا
 حَتَّى إِذَا مَا صَارَتَا طِفَافًا
 مِنْ لَحْمٍ فَرُوجٍ وَلَحْمٍ فَرُخٍ
 وَاجْعَلْ عَلَيْهَا أُسْطَرًا مِنْ لُوزٍ
 لِإِعْجَامِهَا الْجَبِينَ مَعَ الزَيْتُونِ
 حَتَّى تَرَى بَيْنَهُمَا مِثْلَ اللَّبَنِ
 وَاعْمِدِ إِلَى الْبَيْضِ السَّلِيقِ الْأَحْمَرِ
 وَتَرْبِ الْأُسْطَرَّ بِالْمَلْسُوحِ وَلَا
 وَرْدَدِ الْعَيْنَيْنِ فِيهِ لَحْظًا
 وَمَتَّعِ الْعَيْنَ بِهِ مَلِيًّا
 إِمْلَأْ ثَنَائَكَ وَاكْدِمِ كَدَمًا
 طَوْرًا تَرَى كَحْلَةً الدُّوَلَابِ
 وَتَارَةً مِثْلَ الرَّحَى بِلَا سَغَبٍ
 غَفِي عَلَيْهَا وَأَنَا الزَّعِيمُ

فَقَشِّرِ الْحَرْفَيْنِ عَنْ وَجْهِهِمَا
 فَأَضْفِ عَلَى أَحَدَاهُمَا تَفَافًا^(١)
 تَلُورَ جَوْذَابَاهُمَا بِالْفَرْخِ
 مَعَارِضَاتِ أُسْطَرٍّ مِنْ جُوزِ
 وَشَكْلَهُمَا النَّعْنَعَ بِالطَّرْخُونِ
 مَقْسُومَةً كَأَنَّهُمَا وَشْيُ الْيَمَنِ
 فَتَدْرِهِمِ الْوَسْطَ بِهِ وَدَثِّرِ
 تَكَثَّرَ وَلَكِنْ قَدْرًا مَعْتَدِلًا
 فَإِنَّ لِلْعَيْنَيْنِ مِنْهُ حَظًّا
 وَأَطْبِقِ الْخُبْزَ وَكُلْ هَنِيئًا
 تَسْرِعْ فِيمَا قَدْ بَنَيْتَ هَدَمًا
 حُرُوفَهُ وَدَوْرَهُ كَالسَّادَابِ
 قَدْ شَذَّبْتَ عَنْكَ بَنَائِكَ الشَّذْبُ^(٢)
 بِمَعْدَةِ شَيْطَانًا رَجِيمًا

وقال آخر : يا أمير المؤمنين لاسحق بن إبراهيم الموصلي في صفة سنوسج :

يَا سَائِلِي عَنْ أَطْيَبِ الطَّعَامِ
 اعْمِدِي إِلَى اللَّحْمِ اللَّطِيفِ الْأَحْمَرِ
 وَأَطْرَحِي عَلَيْهِ بَصْلًا مَسْدُورًا
 وَالْقِ السَّادَابَ بَعْدَهُ مَوْقَرًا
 وَبَعْدَهُ شَيْءٌ مِمَّنِ الْقَرْتَقَلِ
 وَكَفْ كَمُونٍ وَشَيْءٌ مِنْ مَرِي
 فَدَقِّهِ يَا سَيِّدِي شَدِيدًا
 وَاجْعَلِي فِي الْقَدْرِ وَصَبَّ الْمَاءَ
 حَتَّى إِذَا الْمَاءُ قَنَسَى وَقَبَّلَا

سَأَلَتْ عَنْهُ أَبْصَرَ الْأَنْبَامِ
 فَدَقَّهُ بِالشَّحْمِ غَيْرِ مُكْثَرِ
 وَكَرْنَبًا رَطْبًا كَثِيرًا أَخْضَرًا
 وَدَارَ صِنِيٍّ وَكَفْ كَرْبَرًا
 وَزَنْجَبِيلَ صَالِحٍ وَفَلَقَلِ
 وَمِلْءَ كَفَيْنِ بِمَلْحٍ تَدْمُورِي
 ثُمَّ أَوْقَدِ النَّارَ لَهُ وَقَسَّوَا
 مِنْ فَوْقِهِ وَاجْعَلِي لَهُ غَطَاءَ
 وَنَشَقَّتْهُ النَّارُ عَنْهُ كُلا^(٣)

(١) طفاط : ج الطفاطة : استلاء القدر الى اعلاه . طفاط الخبز طفاطة : استرخى ولان .

(٢) في رواية أخرى (واسك بنايك) .

(٣) كلا : فعل أمر للاثنتين من أكل .

ثم أحكم الأطراف بالإلـزاق
معتدل التفريك مستقيم
ثم اظفرون أطرافه تظفيرا
ثم اقله بالزيت قليلاً عجبا
ووسطه من خردل حريـف
فهو ألد الأكل للمعجل

فلغّه ان شئت فسي رفاق
أو شئت خذ جزءاً من العجين
فابسطه بالسويق مستديراً
وصب في الطابق زيتاً طيباً
وضعه في جام له لطيف
وكله أكلاً طيباً بخردل

فقال آخر : « يأمر المؤمنين لمحمود بن الحسين ابن السندي كشاجم الكاتب في وصف هليون^(١) :

مفتلات الجسم فتلا كالمسد
لها رؤوس طالعات في جسد
مكسوة من صنعة الفرد الصمد
قد أشربت حمرة لون يتقد
قد قرصت حمرة كف حرد
كأنها في صحن جام أو برّد
نسائج المسجد حسنا منتضد
لو أنها تبقى على طول الأبد
من فوقها مذني عليها يطرد^(٢)
مكسوة من زيتها ثوب زبد
شراب تبر أو بلحين قد مسد
أفطر مما يشتهيها وسجد

لنا رماح في أعاليها أود
مستحسنت ليس فيها من عقد
منتصبات كالقذاح في العمد
ثوباً من السندس من فوق برّد
كأنها ممزوجة حمرة خد
فخالطته حمرة خد ويد
منضدات كتناضيد الزرد
كأنها مطرف خبز قد مهد
كانت فصوصاً لخواتيم الحرد
يجول في جوانبها جزر ومد
كأنه من فوقه حين لبّد
فلو رآها عابداً أو مجتهد

فلما فرغ منها قال المستكفي : « هذا مما يتعذر وجوده في هذا الوقت بهذا الوصف في هذا البلاد ، إلا أن نكتب الى الإخشيد محمد بن طفج يحمل إلينا من ذلك البر من دمشق . فأنشدونا فيما يمكن وجوده .

(١) راجع الديوان ص ١٧٩ .

(٢) في الديوان (مزي) . والمزي : الماء يخرج من صنوبر الخوض .

قال آخر : يا أمير المؤمنين لمحمد ابن الوزير المعروف بالحافظ الدمشقي في صفة
أرزة :

لله در أرزة وافى بها
أبقى من الثلج المضاعف نسجه
وكانها في صفحة مقدودة
بهت عيون الناظرين بضوئها
وكان سكرها على أكتافها
نور تجدد فوقها بضياء

فقال آخر : « يا أمير المؤمنين ، أنشئت لبعض المتأخرين في هريسة » :

السد ما يأكله الانسان
وطابت الجديان والحرفان
لهن طيب الكف والإيقان
وتلتقي في قدرها الأدهان
وبعد إوزة سمعان
وبعد هذا اللون والأبوان
وبعد الملح وغولنجان
تخرجل من رؤيتها الألوان
تضمها الصحافة والخوان
يمسكه سقف له حيطان
أبرزها للأكل الولدان
ويشتهيها الأهل والضيافان
تصفو بها العقول والأذهان
أبدعها في عصره ساسان
إذ رآها الجائع الغرئان

إذا أتى من صيفه نيسان
هريسة يصنعها النسيان
يجمع فيها الطير والحملان
واللحم والألية والشحمان
والحنطة البيضاء والجلبان
جودها بطحنه الطحان
قد تبت لعقدها الأبدان^(١)
إذا بدت يحملها الغلمان
وفوقها كالقبو خيزران^(٢)
مقبب وماله أركان
يؤثرها الجائع والشبعان
لها على أضرابها السلطان^(٣)
وانتفعت بأكلها الأبدان
وأعجبت كسرى أنوشروان
لم يعط صبراً معها الجوعان

(١) هكذا الخولنجان : قد تكون من الخلتج كسند : شير (مغرب)، أو من تخلص : اضطرب فتكون الخولجان
الاضطراب (قاموس المحيط : ج ١ - ص ١٨٦) . (٢) القبو : البناء المعقود يفض الى بعض
(٣) أضرابا : أي أشباعها وأشغالها .

وقال آخر : « يا أمير المؤمنين ، لبعض المتأخرين في صفة المضيرة » :

كالبدْر في ليل التمام
ثد كالضياء على الظلام
للناس في حبل الغمام
للناس من جزع التهام
مرة إذ أتت بين الطمام^(١)
بهواه عن طلب الصيام
حظاً فبادر بالقيام
ن مؤاكلاً عند الإممام
تشفي السقيم من السقام
من غير إتيان الحرام
بة والعجبة في الأتنام
مصفرة في اللون كالعاشق
من كف طاه مُحكم حاذق
وردية من صنة الخالصة
قطعها أحلى من الرائق
تدور بالنفخ من الذائق
وريحها كالعبر الفائق
تُزهر كالكوكب في الغاسق
في جيد خود بضة عائق
إلى فؤاد قلق خافق

إنّ المضيرة في الطمام
إشراقها فوق الموا
مثل الهلال إذا بسدا
في صفحة مملوءة
قد أعجبت لأبي هريرة
حتى لقد مال الهوى
ولقد تنكب أن يكو
إذ ليس مثل مضيرة
لا غرو في إتيانها
فهي اللبذة والغريبة
جودابة من أرز^(٢) فائق
عجبة مشرفة لونها
فصحة كالنبر في حمرة
بسكر الأهواز مصوغة
غريقة في الدمن رجراجة
لينة ملتمسها زبدة
كانها في جامها إذ بدت
عقبة صفرتها فائق
أحلى من الأمن أنسى مؤمناً

وقال آخر : يا أمير المؤمنين ، لبعض النحّدين في صفة جودابة أخرى :

وفي الطعم عندي كطعم الرحيق
ومن خالص الزعفران السحيق

وجودابة مثل لون العقيق
من السكر المحض معمولة

(١) أبو هريرة : من صحابة رسول (ص) كان راوية صدق الحديث .

(٢) في مخطوط آخر « حميد » .

مفرقة بشحوم الدجاج
لذيذة طعم إذا استعملت
عليها اللآلئ من فوقها
يلور الانساء بها نفخة

وبالشحم أكرم بها من غريق
وفي اللون منها كلون الخلق
تضم جوانبها ضم ضيق
وما في حلاوتها من مطيق

وقال آخر : « يا أمير المؤمنين ، لمحمود بن كشاجم في صفة قطائف :

عندي لأصحابي^(١) إذا اشتد السغب
كأنه إذا ابتدئ من الكتّيب
قد مجّ دهن اللوز مما قد شرب
وجاء ماء الورد فيه وذهب
إذا رآه واله القلب طرب
أطيب منه أن تراه ينتهب

قطائف مثل أضيائر الكتّيب
كوائر النحل يياضاً قد ثقب
وابتلّ بما عام فيه ورسب
فهو عليه حبّ فوق حبيب
مدرج تدرج أنساء الكتّيب
كل امرئ لذته فيما أحبّ

فأقبل المستكفي على معلم كان يعلمه في صباه ، طيب النفس ، وكان يضحك منه
ويستظرفه ، فقال له : قد أنشدنا ما سمعت ، فأنشدنا أنت . قال : لأدري ما قال
هؤلاء وما أنشدوا ، غير أنني مضيت في أمس يومنا هذا أدور حتى أتيت « باطنجي »^(٢)
فرأيت رياضها فذكرت قول أبي نواس فيها ، فوالله لقد شجاني وذهب بي كل مذهب .
فقال له المستكفي : وما الذي قال أبو نواس ووصف من أمرها ؟ قال :

نومُ عينيكَ يا ابن وهب غرارُ
يا طرنجى يا ثوائي ولي فيــــ
من حديثي أني مررت بها يــــو
وبها فرجس ينادي غلامــــي
وتغنى الدراج واستمطر اللّهُو
فأثنيّا الى رياض عــــون

ولنارِ الهوى بقلبك نارُ
بها إذا دارت الكؤوس اعتبارُ
ما وقلبي من الهوى مُستطار
قف فقد أدركتُ لدينا العُقار^(٣)
وجادت بنورها الأزهار
ناظرات ما إن بهن احـــــرار

(١) في المديوان « لأضيائي » .

(٢) يروي ياقوت في مادة « باطنجي » أبيات أخرى لأبي نواس ويبدو أنها اسم مكان .

(٣) العقار : بالضم الحمرة .

ومكان الجفون منها ايضاض
بينما نحن عندها صرخ الورد
عندنا قهوة تغافل عنها
وانثينا للورد من أن تنــــ
فراى الرجس الذي صنع الورد
ورأى الورد عسكرين من الصــــ
واستجاش تفاح لبنان لمــــا
واستجاش البهار جيشاً من الأ
فرايت السريع في عسكر الصف
ليس إلا لخمرة من خــــدود

ومكان الأحداق منها أسفرار
د إلينا يامعشر الســــار
دهرها فالوجود منها ضــــار
بوعن الرجس المضاعف زار^(١)
د فنادى مستصرخاً يا بهــــار
فغ فنادى فجاءه الجلتــــار
حميت من وطيسها الأوتــــار^(٢)
توج فيه صغاره والكبــــار
ر وقلبي يشقه الاحمرار
من أناس بغوا علينا وجــــاروا

فلم أر المستكفي مندولي الخلافة أشدّ سروراً منه في ذلك اليوم ، وأجاز جميع من حضر من الجلّساء والمغنين والمهلين . ثم أحضر ما حضره في وقته من عَيْن وورق مع ضيق الأمر إليه ، فوالله ما رأيت له بعد ذلك يوماً مثله حتى قبض عليه أحمد بن بويه الديلمي وسلم عينه^(٣) .

يا له من مجلس رائع حقاً . إنه مجلس الخليفة المستكفي الذي لم يشأ أن يخرج الى إحدى حانات الشراب وأديرتها الكثيرة كما كان يفعل المتوكل وغيره من خلفاء الدولة العباسية ، حين يطيب لهم السمر والمنادمة والمجون والاستمتاع بالشراب والفناء ، أراد المستكفي أن يخفف أحزانه ويذهب عن نفسه الروع والفزع مما يملكه من تسلط المطيع عليه . كان يوجس خروفاً مما يجتبه له القدر وما ستأتيه به الأيام القادمة من سوء الطالع لاسيما على يد أولئك الأتراك المتسلطين ، وقد أصبحوا قادرين أن يخلعوا ويقتلوا ويسلموا كل يوم عيني خليفة ، وينصبوا عنه بديلاً . وفعللاً لقد حدث ماخاف منه المستكفي كما رأينا في خاتمة الحديث .

(١) زار : في رواية أخرى « دار » .

(٢) الأوتار : يقصد أوتار النود وهي آلة الطرب .

(٣) مروج الذهب ومعادن الجوهر للسعودي : ج ٥ - ص ٢٥٠ وما بعدها : بيروت منشورات الجامعة اللبنانية سنة ١٩٧٤ م .

أراد المستكفي أن يذهب عن نفسه الروح ويشغل فكره ولبته بما يمكن أن ينسبه واقعه ويعمله يضع في زحمة حديث يجمع حواسه وقلبه وينقله الى جو مترف غني يكون الشعر أداته وأطياب الطعام ونفيسها مادته . ولذلك أقترح عقد هذا المجلس الترفيهي وفترض حديثه . وهل هناك أجمل من حديث الطيبات من الطعام يدور على الألسن ويتذكره الشعراء يستشهدون بما يحفظون من منظوم القول في وصف ألوانه وتحضير أصنافه .

وانبرى الجلّاس يجيبون على أسئلة الخليفة ويذكرون أبياتاً لمن صال وجال في هذا الميدان . فابن المعتز يصف سلة ممتلئة بصحاف من الطعام ذات ألوان متعددة حمراء وصفراء ، فيها الطرخون ذو الرائحة الفطرية المعروفة ، والزعفران ، والقرنفل والزعر والثوم والزيتون والبصل والسليج أي اللفت — كلها قد جعلت كوامخ يؤتد بها بطرق متعددة وباشكال مختلفة كأنها أزهار الروض .

أما كشاجم فلسفه مليئة بكل نادر ، جمعت من هذه النوادر مالد وطاب : جدي وفراخ وفروج وطيهوج وسنبوسج والبيض والزيتون والشطائر والترنج وجين وخل وتمر وباذنجان وهليون ولوزينج . كل هذا تناوله القوم والساقى يدير كؤوس الشراب والغناء يصدح في المجلس فما زال الشاعر يشرب حتى درجة السكر .

أما ابن الرومي فإنه رأس الوصافين وأنعت النعات وما أطول باعه في نظم القصيد وتفصيله ووصف جزئياته باستقصاء كامل وشامل . وبنفس طويل جداً يتحدثنا قصة هذه اللذائذ من المأكّل : الجرادق ، ولحم الفروج والفراخ يزيناها اللوز وتعارضها صفوف من الجوز يزيناها التنع والطرخون والبيض المسلوق وو أنواع كثيرة اتخذت أشكالا رائعة جميلة لايسع الآكل إلا أن يتأملها برهة . « لأن العين تأكل قبل القم » كما يقول العامة . ثم يصف ابن الرومي شاعر اللذات هجومه على هذه المائدة دون هوادة فقد هدم كل ما بناته الطباخون ومزوّقو الأطعمة فأغار عليها يحشو فمه من بعضها ويكدم ما تقبضه يدها كدماً وفكاه يطحنان بلا رحمة . أليست له معدة شيطان رجيم كما يقول ؟ .

والشاعر اسحق بن ابراهيم الموصلّي يصف لنا صناعة « السنبوسج » وصفاً جميلاً ودقيقاً خطوة خطوة . فينظمها شعراً بشكل لايمكن معه أن يخطيء صانعها أو يسهي عن أحد

مركباتها . وهذا كما كان يفعل النحاة في نظم النحو وقواعده . عد الى قصيدة الموصلي واقرأها ثانية ألا تجد نفسك أمام برنامج للأسرة يمدك بوصفة غذائية لذيذة « طريقة صنع السنبوسج » . لقد كان هذا الشعر حقاً تصويراً لعصره وصورة حية لواقعه تعكس لنا ما أصاب أطعمة العرب في العصر العباسي من تعقيد في التركيب وتنوع في المواد الغذائية الداخلة في صنعها بحيث لا يمكن أن تحفظ إلا شعراً .

والهليون الذي وصفه كشاجم جزء من الطبيعة الخضراء الجميلة ، قد أبدع الخالق صنعها ، فكساها ثوباً من السندس الأخضر مشرباً بالحمرة المتقدة . ونضدت عيدان الهليون على المائدة آخذة برقاب بعضها كما ينضد الزرد وكما ينسج العسجد أو كأنها نسج من الحرير أو فصوص من العقيق يحملها الجزر الأصفر في جوانب القصعة ويتلاعب الزيت فوقها فيجلو لونها وتخاله العين شرباً من فضة أو من تبر قد انسكب . فلا يستطيع الناسك الناظر إليها أن يمسك صباه بل يسجد للخالق الذي أبدعها ويفطر أمام إغرائها .

إنها صورة غنية مترفة — استمد الشاعر صورته وتشبيهاته من قصور الخلفاء التي كان يتردد عليها وما كان يتحلى به هؤلاء من فضة وذهب وأحجار كريمة .

• اذن لم يبرع العرب في صناعة هذه الأطعمة فقط في العصر العباسي وإنما تفننوا أيضاً في طريقة عرضها وتصفيغها في الصحون وتقديمها على الموائد بشكل يروق للعين ويرضي الذوق ويحرك الشهوة وهذا من أهم ما يجب أن يتوفر للطعام الصحي اللذيذ . وبذلك غدت الطباخة صناعة أولاً وفناً ثانياً .

وهذا أيضاً ما يمكن أن يقال في صناعة « الأرز » وتجويدها وطريقة تقديمها وصناعة « الهريسة » و « والمضيرة » و « الجوزابة » و « القطائف » . و يظهر أن القطائف كان أثيراً لديهم فخصه أغلب الشعراء بالوصف كما رأينا .

وهكذا امتلأت دوواين الشعراء العباسيين بقصائد ومقطعات شتى في أوصاف الأطعمة وألوانها كما رأينا في ديوان ابن الرومي وفي شعر المأموني وما نقله السعدي في الرواية السابقة . كذلك هناك فصول ومقالات وأبواب شتى في كتب الطب العربي القديم تبحث في علم الأطعمة والمزورات من فروع علم الطب . وتذكر أحياناً تراكيب

الأطعمة من اللحوم والأسماك والبقول والحبوب والتفواكه وما لها من الخواص والمنافع والمضار . وكنا قد أشرنا إليها في الصفحات الأولى من الكتاب^(١) .

الغذاء والطب :

لذلك كان أكثر الخلفاء العباسيين يتناولون طعامهم تحت إشراف طبيّ ، يستمدون من أطباهم النصيحة ، فيأكلون ما ينفعهم من الطعام ويعرضون عما فيه ضرر لصحتهم .

فالخليفة الرشيد مثلاً كان لا يتناول طعامه إلا بحضور طبيبه الخاص جبرائيل ابن بختيشوع^(٢) ، حيث كان وجوده إلى جانبه أثناء الطعام يدخل على نفسه الثقة والارتياح وقد قدّمت يوماً الموائد بين يدي الرشيد ولم يتمكن ابن بختيشوع حضورها لسبب ما . قال أبو سلمة : « فأمرني الرشيد بطلب جبرائيل ليحضر أكله على عادته في ذلك ، فلم أذع منزلاً من منازل البلد ومن كان يدخل إليه جبرائيل من الحرم إلا طلبته فيه ، ولم أقع له على أثر . فأعلمت أمير المؤمنين بذلك . فظفّق يلعنه ويقذفه : إذ دخل عليه جبرائيل^(٣) » .

وسار الأمين على خطة أبيه في تناوله لطعامه . فكان لا يتناول شيئاً من الأطعمة والأشربة إلا باذن طبيبه جبرائيل بن بختيشوع^(٤) وتحت إشراف طبيّ منه .

كذلك كان يوحنا بن ماسويه^(٥) طبيباً حاذقاً نال ثقة المأمون والمعتصم والواقع والمتوكل من الخلفاء العباسيين . فكان يلزمهم ملازمة تامة أثناء تناول الطعام ، ويراقب

(١) انظر (ص ١٤٢) من هذا الكتاب وما بعدها . وانظر فصل (الأطعمة وفن المداواة بها عند العرب) .

(٢) جبرائيل بن بختيشوع : طبيب من أسرة أطباء سريانيين خدمت الخلفاء العباسيين نحو ثلاثة قرون ويلقب بجبرائيل النسطوري وكان طبيب الرشيد والأمين ، له كتب في الطب والمنطق وساهم في حركة الترجمة عصر المأمون (راجع الفهرست ص ٤٣٧ ، والقفطي ص ١٠٢ ، وابن أصيبعة ص ٢٠١) .

(٣) عيون الأنباء لابن أبي أصيبعة : ج ٢ - ص ٣٤ .

(٤) اخبار العلماء بأخبار الحكماء للقفطي - مطبعة السعادة ص ٩٨ .

(٥) يوحنا بن ماسويه : طبيب سرياني ، عهد إليه الرشيد والمأمون ترجمة الكتب الطبية كما كان طبيب الرشيد والمأمون والمعتصم ومن أتى بعدهم من الخلفاء العباسيين حتى عصر المتوكل (انظر ترجمته في ص : ١٣٨)

تأثير الأصناف المختلفة منها ، وسرعان مايتدخل في إعطاء الأدوية والأشربة المناسبة ،
ويختلف هذا باختلاف الفصل ونوع الطعام .

قال سليمان بن حسان : « كان ملوك بني هاشم لايتناولون شيئاً من أطعمتهم إلا
بحضرة يوحنا بن ماسويه وكان يقف على رؤوسهم ومعه البراني بالجوارشانات^(١) المسخنة
الطابخة المقوية للحرارة الغريزية في الشتاء ، وفي الصيف بالأشربة الباردة الطابخة
المقوية والمعاجين^(٢) » .

كذلك الأمر بالنسبة للبرامكة ، فقد استكانوا إلى الأطباء ولجسؤوا إليهم في
أمراضهم الجسمية وأزماتهم النفسية ، فكان الطبيب يخفف من وطأة المرض باطمئنان
نفسى ويصف الدواء المناسب للعلة الطارئة وغالباً مايكون الدواء نوعاً من الغذاء الذي
يستعمل علاجاً وشفاءً .

« فقد كان يحيى بن خالد بن برمك قد اعتل قبل النازلة التي نزلت بهم فبعث
الى منكة^(٣) الهندي . فقال له : ماذا ترى في هذه العلة ؟ فقال منكة : داء كبير ،
دواؤه يسير والصبر^(٤) أيسر . وكان متفتناً . فقال له يحيى : ربما ثقل على السمع
خَطَرُهُ لِحَقِّ به . وإذا كان كذلك كان المهجر له ألزم من المفاوضة فيه . قال منكة :
لكنني أرى في الطالع أثراً والأمر فيه قريب ، وأنت قسيم في المعرفة ، وربما كانت
صورة النجم عقيمة لانتاج لما . ولكن الأخذ بالخزم أوفى لحظ الطالبين . قال يحيى :
الأمور منصرفة الى العواقب ، وما حَسَمَ فلا بد أن يقع والمنعة بمسألة الأيام نيرة ، فاقصد
لما دعوتك له من هذا الأمر الموجود بالمزاح . قال منكة : هي الصفراء مازجتها مائبة
البلغم ، فحدث لذلك ما يحدث من اللهب عند مماسة رطوبة الماء من الاشتعال . فخذ

(١) البراني : ج برنية وهي الاناء الصغير .

الجوارشانات : ساقق كانوا يتعاطونها لتسهيل الهضم .

(٢) ميون الأنباء لابن أبي أصيبعة : ج ١ - ص ١٣٨ ، وأخبار العلماء ص ٢٤٩ .

(٣) منكة : كان عالماً بالطب حسن الملاحظة ، لطيف الأساليب فيلسوفاً هندي الأصل ، متقناً للغة الهند ولغة الفرس .
وهو الذي نقل كتاب شاناق الهندي في السموم من الهندية الى الفارسية وعاصر الرشيد وعابجه . وكان الرشيد قد
وجه بطلبه من الهند إثر علة أصابته فشفي منها فأجرى عليه أموالاً كثيرة .

(٤) في بعض الأصول « والشكر » .

ماء الرمان فدف^(١) فيه إهليلجة^(٢) سوداء تنهضك مجلساً أو مجلسين ، ويسكن ذلك التوقد ان شاء الله^(٣) .

ولم يكن قصر خليفة أو وزير ليخلو من عدد من الأطباء ويكون بينهم طبيب خاص يركن له في الأزمات . وكذلك كانت بيوت الأمراء والأغنياء . وقليل من الأمراء لم يكن له طبيب مرشد ومراقب يجلس معه الى مائدته ليشرف على ألوان الطعام التي يرصفها الطهاة على المائدة . وعلى الأمراء أن لا يشرعوا في الأكل الا بحضور طبيبهم الخاص .

ومن هؤلاء الأمير عبد الله بن طاهر والي خراسان فقد اتفق أن زاره في سنة عشر ومائتين للهجرة (٨٢٥ . م) مدينة دمشق ، واتفق في ذلك اليوم وفاة الحكم بن أبي الحكم الدمشقي الطبيب ، فطلب عبد الله متطبيه في وقت غدائه فلم يصب أحداً منهم . فسأل عنهم فأخبر بوفاة الحكم وحضورهم جنازته . فعاقب عبد الله متطبيه أيوب بعد منصرفه على تركه حضور طعامه . فاعتذر أيوب بوفاة الحكم وأعلمه^(٤) .

ولاشك أن عتاب ابن طاهر لطيبه يعبر عن مدى ما أصابه من اضطراب وخوف على صحته خلال غياب الطبيب وبالتالي على مدى الأهمية والثقة بهذا الطبيب وارشاداته فيما يتعلق بشؤون طعام ابن طاهر وشرابه .

كذلك كان عضد الدولة البوسني لا يتناول الطعام إلا وطيبه بين يديه . فكان إذا حضر الوقت الذي رسمه بالأكل فيه استدعاه فأصاب منه وطيب النوبة قائم على رأسه وهو يسأله عن شيء من منافع الأغذية ومضارها^(٥) .

وسار على هذا النهج أمراء المغرب ، فكان الطبيب اسحق بن^(٦) عمران يراقب

(١) داف يدوف : يخلط .

(٢) أهليلجة : واحدتها الإهليلج وهو ثمر أصفر يشبه البرتقال . وثمر أمود وهو الياقوت النضج .

(٣) المقد القريني ابن عبد ربه : ج ٥ - ص ٦٧ ط . سنة ١٣٨٥ هـ .

(٤) عيون الأنباء : ج ٢ - ص ٣٦ ، (٢) -

(٥) ذيل تجارب الأمم لظهر الدين الروزراوي ص ٤١ والمتنظم لابن الجوزي ط : حيدرآباد ج ٧ ، ص ١١٥ .

(٦) اسحق بن عمران وردت ترجمته في (١٧١) .

أكل زيادة الله بن الأغلب^(١) أمير أفريقية وينصحه . فيأمره بأكل بعض الأنواع ويصرفه عن بعضها فيقول له : « كل هذا ، ودع هذا » فينفذ الأمير تعليماته بدقة ، ويمتثل لكافة إرشاداته .

أما الأمير الحمداني سيف الدولة فيقال أنه كان يجمع على مائدة طعامه أربعة وعشرين طبيباً من بينهم طبيبه الخاص عيسى الرقي . وقد لانتخا هذه الأخبار من بعض المبالغة . لكنها تشر إلى أهمية الطبيب الناصح في تناول الأطعمة واختيارها على أسس وقواعد صحية مدروسة .

قال عبد الله بن جبرائيل : « حدثني من أتق به أن سيف الدولة كان إذا أكل الطعام حضر على مائدة أربعة وعشرون طبيباً . قال وكان فيهم من يأخذ رزقين لأجل تعاطيه علمين ، ومن يأخذ ثلاثة لتعاطيه ثلاثة علوم . وكان من جعلتهم عيسى الرقي المعروف بالتفليسي كان يأخذ أربعة أرزاق ، رزقاً بسبب الطب ، ورزقاً بسبب النقل ورزقين آخرين بسبب علمين آخرين^(٢) » .

ويذكر القفطي في كتابه « أخبار العلماء ، أن عيسى الرقي كان يعرف باسم النفيسي لا التفليسي ، وإنه كان يأخذ ثلاثة أرزاق لأربعة . رزقاً للنقل من السرياني إلى العربي ورزقين آخرين بسبب علمين آخرين » . وليس من المستبعد أن يكون النقل من اليونانية إلى العربية مما يدخل في نطاق هذه العلوم .

هذا ما كان يتقاضاه الرقي . ترى ما الذي كان يتقاضاه الأطباء الثلاثة والعشرون من الأرزاق نظير ما كانوا يقدمونه لبلاد سيف الدولة من خدمات في الفنون والعلوم المختلفة إلى جانب اشتغالهم بالطب ؟ .

لاشك أنه مبلغ كبير أيضاً . وذلك لما عرف عن سيف الدولة من اهتمام بشؤون دولته ورعايته للعلم والعلماء . وهي ماثرة من مآثره في تشجيع وتنشيط حركة الترجمة والتأليف . فكان يؤمن لهؤلاء الأطباء والعلماء أرزاقهم ليتفرغوا إلى أبحاثهم والتعمق

(١) زيادة الله بن الأغلب : من ملوك الأغالبة ، كانت قاعدته القيروان وقد أغار على شواطئ أوربا الجنوبية وبأشر بيته جامع القيروان الشهير توفي سنة ٢٩٦ .

(٢) عيون الأنباء : ج ٢ - ص ١٤٠ .

في مجالات اختصاصهم على نحو مائزاه اليوم في أكبر الدول المتقدمة .

وكلنا يعلم ماسطره التاريخ عن سيف الدولة وعن بلاطه الذي كان يعج بالعلماء والأطباء والفلاسفة والفقيين والمغنين والشعراء . واجتذاب سيف الدولة لهم من أقاصي البلاد حتى أصبحت حلب الى جانب دمشق مركزاً ثقافياً علمياً يلتقي فيه من أراد البحث والاستقصاء . وكان سيف الدولة يقدق على هؤلاء جميعاً الأعطيات والهبات والهدايا .

وكان من بين هؤلاء الشعراء إلى جانب المتنبي طبعاً وأبي فراس الشاعران أبو بكر وأبو عثمان الخالديان^(١) وكانا من خواص شعراء سيف الدولة . فبعث إليهما مرة وصيفة ووصيفاً ، ومع كل واحد منهما بدرة وتخت من ثياب . فقال أحدهما من قصيدة طويلة يمدحه ويشكره لأنه آمن لهما جميعاً لئلا تلهي الحياة من مأكول ومشروب وملبوس :

لم يَعدُ شكرُك في الخلائق مطلقاً	إلا ومالك في النوال حبيسٌ
خولتنا شمساً وبدراً أشرفت	بهما لدينا الظلمة الخنديس ^(٢)
رأى أنا وهو حُناً يوسف	وغزاة هي بهجة بلقيس
هذا ولم تقنع بذلك وهذا	حتى بعثت المائل وهو نفيس
أتت الوصيفة وهي تحمل بدرة	وأنى على ظهر الوصيف الكيس
وبررتنا مما أجادت حوكه	مصر وزادت حسنه تيس ^(٣)
ففدا لنا من جودك المأكول والـ	مشروب والمنكوح والملبوس

وكان سيف الدولة ناقداً للشعر عالماً متذوقاً له . فقال : « أحسنت إلا في لفظة « المنكوح » فليست مما يخاطب بها الملوك . وهذا من عجيب نقده^(٤) » .

(١) الخالديان : هما أبو بكر محمد ، وأبو عثمان سيد ابنا هاشم الخالديان شاعران اشتركا في قرض الشعر . وتفرقا فيه وقد شجر خصام بينهما وبين السري الرفاء لأنه دس أحسن أشمارهما في شعر كشاجم . وكان أبو بكر أكبر الأخوين . وهما من شعراء المائة الرابعة الهجرية : (غريدة القصر وجريدة المصر ج ٣ - ص ٢٧ . ط بغداد سنة ١٩٧٨ م) .

(٢) الخنديس : أصله الخندس بكسر الحاء والدال جميعاً . والخندس : الليل الشديد الظلمة .

(٣) الحوك : النسيج ، وتيس : مدينة قديمة بمصر اشتهرت بالنسيج .

(٤) يتيمة الدهر : ج ١ - ص ٢٣ .

أطعمة البويهيين وتعقيدهم :

هذا ما كان في بلاط الحمدانيين ، أما إذا انتقلنا إلى آل بويه من أمراء الولايات فإننا نجد أن عضد الدولة البويهي كان أيضاً من مشجعي العلماء والأدباء ، فكان « يتفرغ للأدب ويتشاغل بالكعب ويؤثر بجالسة الأدباء على منادمة الأمراء . ويقول شعراً كثيراً^(١) ، قال أبو بكر الخوارزمي : كان يتادم عضد الدولة بعض الأدباء الظرفاء ، ويحاضر بالأوصاف والتشبيهات ، ولا يحضر شيء من الطعام والشراب وآلاتهما وغيرها ، إلا وأنشد فيه لنفسه أو لغيره شعراً حسناً ، فبينما هو ذات يوم معه على المائدة ينشد كعادته إذ قدمت بهظة^(٢) فنظر عضد الدولة كالآمر إياه أن يصفها ، فأرتج عليه . وغلبه سكوت معه فاحجل . فارتجل عضد الدولة وقال :

بهظة تعجز عن وصفها بامدعي الأوصاف بالزور
كأنها في الحمام مجلوة لآلئ في ماء كافور

ومن شعراء هاتين الدولتين أعني الدولة الحمدانية والدولة البويهية الشاعر المعروف السري الرفاء^(٣) . فقد مدح سيف الدولة ثم انصرف إلى آل بويه يمدحهم ويمدح المهلبى وزير معز الدولة البويهي . وللسري الرفاء أشعار كثيرة قالها في وصف الأطعمة المختلفة . فمما قاله في وصف دعوة دعاه إليها الشاعر ابن العصب الملاحى :

على ابن العصب الملاحى حي يشني اليوم من أننى
ضحينا عنده يوماً شديد الحسر فالتحينا
جياً نصف الزيت ن لو أمكن والجنى
ونطري السمك البن ي والجردق والبن
وكننا نثر الدر من لفظ فخلطنا

(١) يتيمة الدهر : ج ٢ - ص ٢١٧ .

(٢) البهظة : الأرز يطبخ بالبن والسمن .

(٣) السري الرفاء : السري بن أحمد الكندي المعروف بالرفاء . كان يرفو ويطرز بالوصل وتكسب بالشعر شأباً ، فابن الخالدين الموصنين وناصبها العداوة وادعى عليها سرقة شعره . ونسخ ديوان أبي الفتح كشاحم . خرج إلى حلب واتصل بسيف الدولة وأكثر من مدحه ولما توفي سيف الدولة ورد الشاعر بغداد ومدح الوزير المهلبى الذي وزر لأحمد بن بويه سنة ٣٣٩ وكان من سروات الناس وأدباؤهم . كما مدح غيرهم من الأمراء البويهيين كالمز وناصر الدولة البويهيين .

وهللتنا فكبرتنا
و بالقرب فسيحنتنا
مة جاءت فأظلتنا
خبز ندنو قبل نُستدنى
بها أرغفة مثنى
حقه بالحلل أو بفنى
ء عن جسم له مضمنى
يوارى أعظمأ حجتنا^(١)

إلى أن كبر المصمر
ونش السمك المقلد
وقلنا هذه الرحا
وظلنا إذ رأينا الـ
إلى مائدة حفست
عليها البقل لانا
حللنا عقد الشرا
ومزقنا له درعنا

واللسري الرفاء أبيات يصف فيها قدراً عظيمة كان يطبخ فيها جدي كامل بلحمه وعظمه :

ولم ترم ساحة الكرام
مقترنات من الحمام
لعب سنا البرق في الظلام
غير فصيح من الكلام
مملوءة اللحم من طعام
يوم خماس ولا مدام
بغليها لابس العظام
على ثلاث من الأكام
عجاجة الجحفل اللهم
معصنرات من الضرام
من غير ذل ولا احتضام
وللندى مائس السهام

سوداء لم تتسب لحام
كأنما تحتها ثلاث
يلعب في جسمها طيب
لها كلام إذا تناهت
وهي وإن لم تذوق طعاماً
لم يخل من رفدها نديمي
عظيمة إن غلت أذابت
كأنما الحسن ركبتهما
لها دخان تفضل فيه
كأنما النار ألبتها
ولم يزل مائنا مباحاً
نأخذ القوت منه سهماً

وبما وصفه السري من أنواع الأطعمة جام فالودج ويعبث في هذه القصيدة بأي بكر
الحالدي ويشير إلى أنه يميل إلى الرشوة :

إذا شئت أن تحتاج حقاً بياطل
وتغرق خصماً كان غير غريقت

(١) الحجن : المعوجة واحداً حجتا ويكنى عن هزال الجدي - الأبيات من بيتية الدهرج ٢ - ص ١٥٧ .

فَسَائِلُ أَبَا بَكْرٍ تَجِدُ مِنْهُ سَالِكاً
وَلَا طِفْهَ بِالْشَّهْدِ الْمَخْلُوقِ وَجْهَهُ
بِأَحْمَرٍ مَبْيُضِ الزَّجَاجِ كَأَنَّهُ
لَهُ فِي الْحَشَا بَرْدُ الْوَصَالِ وَطْيِيسُهُ
كَأَنَّ يَبَاضَ اللَّسُوزِ فِي جَنَابَاتِهِ

إِلَى ظِلْمَاتِ الظُّلُمِ كُلِّ طَرِيقِ
وَإِنْ كَانَ بِالْأَلْطَافِ غَيْرَ حَقِيقِ
رَدَاءِ عُرُوسٍ مُشْرَبٌ بِخَلْقِ
وَلِنْ كَانَ يَلْقَاهُ بِلُيُونِ حَرِيقِ
كَوَاكِبٍ لَاحَتْ فِي سَمَاءِ عَتِيقِ

وَقَدْ وَصَفَ الرِّقَاءَ الْحَمَلَ الْمَشْوِيَّ كَمَا فَعَلَ الشُّعْرَاءُ الْعَبَّاسِيُّونَ فِي وَصْفِ الْجُلْدِيِّ
الْمَشْوِيِّ . يَقُولُ السَّرِيُّ الرَّفَاءُ :

أَنْعَثُهُ مَعْصَفَرُ الْبُرْدَيْنِ
خَلَّفَ شَهْرَيْنِ عَلَى الْخِلْفَيْنِ
فَجَسَمُهُ شَبْرَانِ فِي شَبْرَيْنِ
بَيْنَ ذِرَاعَيْنِ مِفْصَلَيْنِ
وَطَرْفٍ يَسْتَوْقِفُ الطَّرْفَيْنِ
مَذْهَبَةُ الْقَبْضِ وَالْوَجْهَيْنِ
بِكَفِّ طَاهٍ عَطِيرِ الْكُفْيَيْنِ
أُخْتَيْنِ فِي الْقَلْدِ شَيْهَتَيْنِ

أَبْيَضَ صَافِي حَمْرَةِ الْجَنْبَيْنِ
ثُمَّ رَعَى بَعْدَهُمَا شَهْرَيْنِ^(١)
يَا حَسَنَهُ وَهُوَ صَرِيحُ الْحَيْنِ
كَسَارِقٍ حَدٌّ مِنَ الْيَدَيْنِ
كَثَلُ مَرَاةٍ مِنَ اللَّجَيْنِ
تَعْرِفُهُ مَرْهَفَةُ الْخَدَيْنِ
شَقَّ حَشَاهُ عَنْ شَقِيقَتَيْنِ
كَمَا قَرْنَتْ بَيْنَ كَأْتَيْنِ

أَوْ كَرْنِي مَسْكَ لَطِيفَتَيْنِ^(٢)

وَلِشَاعِرٍ آخَرَ يَصِفُ الرَّايَ الْمُقْلِيَّ وَهُوَ ضَرْبٌ مِنَ السَّمَكِ كَانَ مَعْرُوفاً فِي تِلْكَ
الْفَتْرَةِ فِي فَارَسٍ وَاصْبَهَانَ وَالرَّيَّ :

مَا رَأَيْنَا مِثْلَ هَذَا
صَارَ تَبَرّاً بَعْدَ أَنْ كُنَّا

رَايَ حَسَناً مَا رَأَيْنَا
نَ عَقِيقاً وَلُجَيْنَا^(٣)

كَمَا قَالَ شَاعِرٌ آخَرُ مِنْ شُعْرَاءِ الْبُيْهَيْنِ^(٤) يَصِفُ الْفَسْتَقَ وَهُوَ مِنَ الْأَطْعَمَةِ الْأَسَاسِيَةِ

(١) شَاةُ ذَاتِ خَلْفَيْنِ : وَلَدَتْ سِتَّةَ ذَكَرٍ وَسِتَّةَ أُنْثَى .

(٢) يَتِيمَةُ الْبَعْرِ : ج ٢ - ص ١٨١ .

(٣) انْظُرْ يَتِيمَةَ الْبَعْرِ : ج ١ - ص ٤٠٩ .

(٤) هُوَ أَبُو مُحَمَّدٍ بْنُ أَبِي عَمْرٍو الْقَرَّازِيُّ . ذَكَرَ الْأَبِيَّاتُ صَاحِبُ الْيَتِيمَةِ وَلَمْ يَذْكُرْ شَيْئاً عَنْ حَيَاةِ الشَّاعِرِ ، انْظُرْ

ج ١ - ص ٤٢١ .

في مجالس الشراب عندما تدار كؤوس الراح .

وفستق رأيت منه	طرفاً من الطُـرُقِ
كأنه لما بدا	والراح فينا تحتلُـفُ
زمرد ضمنه	من خالص العاج الصـدُفِ

لقد كثرت أصناف الأطعمة وتعددت ألوانها وكانت تقدم بطرق مختلفة فيها السخن والمنضج والبارد ، وفيها أنواع الطيور التي طبخت بطرائق متنوعة ، وفيها ألوان الخضار والبقول ، وأخرى أطعمة فارسية ، وفيها الجدي المشهور سيد الموائد وذروتها . قد هي بطريقة من الطبخ مليئة بالذوق والحلق والبراعة . ومنها الحلوى المصنوعة من الناطف وبعدها اللوزينج الحلوى النفيسة ، وأخيراً جاءت المدام التي دار بها الغلطة ولم ينهض القوم بعد من الطعام .

لنقرأ هذه القصيدة المزدوجة للشاعر أبي نصر بن أبي الفتح بن كشاجم^(١) يصف جودة^(٢) الطعام وما تضم من هذه الأطعمة المختلفة :

وجونة موصوفة من الجونِ	قد جمع الطباخُ فيها كل فنٍ
من كل سخن منضج وبـارد	ما بين ألوان الى بـوارد
فمن رقاقٍ ناعم رقاقٍ	يحمّد في النظر والمذاقِ
وأرغف تشف للصفساء	كما تشف أوجهُ المـُـرائسي
ومن مـُـصوص ^(٣) من مخاليف الحجلِ	كأنما كانت ترف في الجبلِ
ومن فراريج بماء الحصرمِ	تصلح للمخمـور أو للمحمي
قد شوشت أكبادها ببيضِ	فهي كمثل نرجس في روضِ
وجاءنا فيها ببيضٍ أحمرِ	كأنه العقيق ما لم يقشـر
حتى إذا قدمه مقشـراً	أبرز من تحت عقيق دُرّاً
حتى إذا ما قطع البيضُ فلقُ	رأيت منه ذهباً تحت ورقِ

(١) كشاجم : هو محمود بن الحسين . الشاعر الكاتب المعروف بكشاجم . كان أول أمره يعمل طباعاً ثم تبع وجهه في الشعر ، انظر ترجمته في ص (٢٥٥) .

(٢) الجودة : الخابية المطلية . أو هي سليقة منشأة بالأدم تكون عند الطائرين ، والجون : الأسود .

(٣) المصوص : ج مصائص لحم يطبخ ويتقع بالخل .

يَحَالُ أَنْ الشَّطْرَ مِنْهُ مِنْ لَمَحٍ
 مَا بَيْنَ أَوْسَاطِ لَطَافِ الْقَدِّ
 مِنْ صَدْرِ دُرَّاجٍ^(١) وَصَدْرٍ حِجْلَةٍ
 فِيهَا جِبْنٌ صَادِقُ الْحَرَاثَةِ
 قَدْ أَلْبَسَتْ قَضْبَانِ طَلْعٍ^(٢) غَضَّةً
 وَجَاءَنَا فِيهَا بِاذْنِجَانِ
 قَدْ قَارَنَ الْهَلِيلُونَ بِالْمَازِجَةِ
 ثُمَّ أَتَى سَكَارِجَ الْكُومِخِ
 مَا بَيْنَ طَرُخُونٍ وَبَيْنَ صَعْنَرٍ
 وَبَيْنَ بَنِ عِدَّةِ الشَّطْرِ^(٣) وَرٍ
 ثُمَّ أَتَى بَرَاضِعَ لَمْ يَتَلَصَّفَ
 وَحَمَلِ مَبْرَزٍ مَشْبَرٍ
 يَتَلَوُهُ جَدِي قَارِسٌ بِخَلِّ
 تَحَالَهُ فِي خَلِّهِ الْمُرْعَقَرِ
 قَدْ عُمِلَتْ أَطْرَافُهُ سَلَاكَةً
 زِيدَتْ مِنَ الْخُرْدَلِ وَالصَّبَاغِ
 وَصُفِّ فِيهِ فَلَقَ الرَّمَانِ
 ثُمَّ أَتَى بِنَاطِفِ هِيَجَاجِ
 كَأَنَّهُ فِي الْعَيْنِ وَالْقِيَّاسِ

أَعَارَهُ تَلَوْنُهُ قَوْسَ قَزَحٍ
 مَقْدُودَةٍ كَثُلَ قَدُّ التَّدِّ
 بِمَلَحِهَا وَبَقْلُهَا مِثْلُهُ
 مَقْطَعٌ بِاللَّطْفِ وَالنَّظَافَةِ
 كَأَنَّهُمَا سِلَاسِلُ مَسْنِ فَضَّةٍ
 مِثْلُ قَدُودٍ أَكْرَ^(٤) الْمِيَسْدَانِ
 تَقَارَنَ الْكُورَاتُ بِالصَّوَالِجَةِ
 كَثُلَ أَنْوَارُ مِنَ اللَّخَالِخِ^(٥)
 وَفِي جَنْبِ^(٦) غَضٍّ وَبَيْنَ كَرْبَرٍ
 كَأَنَّهُ تَعْلِيَّةُ النَّحْشُورِ
 كَأَنَّ فِي جَنْبِهِ قَطْنَسًا قَدْ نَدَفَ
 كَأَنَّهُ مَضْمُخٌ بَعْبِيرٍ
 كَأَنَّهُ بِالزَّعْفَرَانِ مَطْلِي
 مَرْكَبًا نَحْتِ عَقِيقٍ أَحْمَرٍ
 عَجِيَّةُ الصَّنْعَةِ وَالْمَذَاقَةِ
 وَكُشِفَ الْقَحْفُ عَنِ الدِّمَاغِ
 مِثْلُ رَصِيْعٍ خَرَزَ الْمَرْجَانِ
 يَحِرُّ طَبْعُ الْبَارِدِ الْمَسْزَاجِ
 سِبَاكُكُ جَاءَتْ مِنَ الرُّوبَاسِ^(٧)

- (١) الدُرَّاجُ : ج دراج وواحدته دراجة طائر شبيه بالحجل وأكبر منه ، أرقط بسواد وبياض صغير المنقار .
 (٢) اللطع : ما يمدون بمرة النخيل في أول ظهورها .
 (٣) أَكْرَ : ج الأكرة : الكرة التي تقذف بالصولجان .
 (٤) الكُومِخُ : ج كامخ : ادماء يؤتمن به وخصه بعضهم بالمطلات التي تستعمل لتشهي العلماء (فارسية) .
 اللغاخ : من تلاح الوادي : ضاق والتف بالشجر ، والخالغ : كثرة الأزهار والاضافها .
 (٥) الفيجن : السذاب .
 (٦) الشطور : الخبز المطلي بالكامخ . والبن : السمك .
 (٧) الروباس : قبات يطبخ (انظر شروح وتعليقات في كتابنا المحقق) .

ثم أتنا بعدد لوزينج تنشله من دهنه العميق
وجاءنا الغلظة بالمدام
بغير ترتيب ولا صواني
لأن في الجونة أنواع الأرب
هذا هو النوع الذي اختاره
كأنه في الأحمسي^(١) مارج
كما أخذت يبد الغريق
ونحن لم نهض من الطعام
وغير أنفال ولا ريحسان
وعوضاً من كل شيء يطلب^(٢)
ليس الذي عذبنا انتظاره^(٣)

وقال أبو الفضل أحمد بن الفضل الخازن الكاتب^(٤) يصف القطائف وصفاً
دقيقاً رائعاً :

هل لك في صحن من القطائف
كأنهن عمل المناشف
قد طوين طيبة الملاحف
بأعين تبكي بدهن ذارف^(٥)
كهيئة الأقمار والسوالف

ومن أنواع الحلوى التي وصفها الشعراء البويهيون أيضاً « الناطف » وقد ذكره ابن
حوقل في الحديث عن مدينة « منبج » فقال : « إن لها من ناطف الزبيب المعمول بالجوز
والفسق والسسم مالم أر له شبيهاً إلا ما » « بخارى » فإنه يزيد عليه في الحلاوة ويجعل
البخاريون فيه الطيب على العموم فهو لذيد . ويمنج من الكروم والأغذاء على وجه الأرض
في سائر ضياعها ما يزيد على الكثرة ، ويحمل إلى حلب وغيرها^(٦) .

وقد كان الناطف في العصر العباسي على امتداده شائعاً في العراق وما يجاوره

(١) الأحمس : شدة السواد أو الشقرة ، وهنا يريد الشقرة للوزينج .

(٢) الجونة : الخابية المطلية أو سلية مشاة بالأدم تكون عند المطارين .

(٣) يتيمة الدهر : ج ١ - ص ٢٨٧ .

(٤) مولده في بغداد وأصل آباءه من الدينور ، كان فاضلاً نادر في الخط ويقال : « ما بعد خط ابن الخازن مثل
خطه في الحسن » . كان ظريفاً ، أديباً ، كاتباً ، حاسباً . وله ديوان شعر توفي في بغداد (انظر ترجمته في
المنتظم ج ٩ - ص ٢٠٤ ، و « المرأة الزمان » ج ٨ - ص ٧٦ - والكمال ج ١٠ - ص ٢٠٦ - ووفيات الأعيان ج ١
ص ٤٦ - والنجوم الزاهرة ج ٥ - ص ٢١٨ و ٢٢٩ - وشذرات الذهب ج ٤ - ص ٥٧ .

(٥) خريدة القصر وجريدة مصر : ج ٣ - ص ٣٧٣ ، ط . بغداد سنة ١٩٧٨ - منشورات وزارة الثقافة والإرشاد

(٦) الحريرة : ج ٣ - ص ٤٣٦ .

من البلاد ينادي عليه الباعة في الأسواق^(١) . والناطف نوع من الحلواء ويسمى «القبيط»^(٢) أيضاً . وقد قال أبو نواس في الناطف :

يقول والناطف في كفه من يشري الحلوة من الحلو

وقد ذكر ابن منظور سبب تسميته بالناطف فقال : « لأنه يتنطف قبل استضراجه . أي يقطر قبل خثورته » وفي حديث القاضي أبي بكر بن عبد الرحمن بن خزيمة مع الوزير الحسن بن محمد المهلبي « بالأهواز » وقد جاء فيه قول بائعه الناطفي^(٣) - حين سأله الوزير : « ألم يكن لك . . أيها الشيخ - في طرفي النهار مندوحة عن البيع في وقت الظهيرة ؟ فتفنس وقال : ما هون على الراقد سهر الساهر . وأنشد يقول :

ما كنت بائع ناطف فيما مضى لكن قضت لي ذاك أسباب القضا
وإذا الميعيل تعذرت طلباته رام المعاش ولو على جمر الغضا^(٤)

وقال مساور الوراق^(٥) يصف موائد الملوك ، وما كانوا يستأثرون به أنفسهم دون الفقراء ، ولعل مساور قد دعي إلى مائدة أحدهم فعجب لهذه المائدة الملكية التي حوت ألواناً مختلفة من أطعمة عصره فاندفع الشاعر يصفها مبتدئاً بوصف العسل وهو الغذاء المبارك الذي ذكره القرآن بأن « فيه شفاء للناس » ثم ينتقل إلى وصف الخبز فالقصاص التي وضع فيها الطعام وكلها ثمينة صنعت من خشب الخلنج الفاخر وهي لا تكاد تهدأ . ما أن يوضع بعضها على الخوان حتى ترفع ويؤتى بغيرها بحركة دوؤب سريعة لاتعرف التوقف . انه قصف الملوك ونهم القراء الذين دعوا إلى هذه المائدة .

(١) انظر معجم الأدباء ١٣٦/٩ .

(٢) انظر لسان العرب مادة ن/ط/ف ومادة ق/ب/ط فقد جاء فيها قبض : الشيء قبضاً جسمه بيده ، والقباط ، والقبيط ، والقبيطي والقبيطاء : الناطف ، مشتق منه .

(٣) الناطفي : يبيع الناطف ، وقد نسب صاحب الخريدة إلى الناطف فقال : « الناطفاني » ولم ينسب هذه النسبة أحد غيره قال ابن الأثير في الباب « الناطفي » هذه النسبة إلى بيع « الناطف » وعمله « والناطفاني » : شاعر يبيع الناطف ويبيع الطائف .

(٤) انظر خريدة القصر : ج ٢ - ص ٤٢١ .

(٥) مساور الوراق : شاعر أكثر شعره في المواعظ والحكم . روى عنه ابن أبي الدنيا . وفي الكامل للبرد نعت من شعره وهو صاحب البيت المشهور :

إذا كان العذر ليس بين فإن اطراح العذر خير من العذر (ت ٢٢٥ هـ) .

اسمعُ بنعي للملوك ولا تكن
ان الملوك لحسم طعام طيب
إني نمت لذيد عيشي كله
ثم اختصتُ من اللذيد وعيشه
فبدأت بالصل الشديد يياضه
إنني سمعت لقول ربك فيهما
أيام أنت هناك بين عصابة
لا ينطقون اذا جلست اليهم
متسمن رياح كل هوبة
فقدت ثم دعوت لي بمسرق
قد لف كمي على عضلاته
فأني بخبز كالملاء منقط
حتى ملاها ثم ترجم عندها
فإذا القصاص من الخلدج لديها
ارفع وضع وهنا وهناك وها هنا

فيما سمعت كيت الأحياء
يستأثرون به على الفقراء
والعيش ليس لذيد به بسواء
صفة الطعام لشهوة الخاواء
شهدُ تباكره بماء سماء
فجمعت بين مبارك وشفاء
حضرُوا ليوم تنعم أكفاء
فيما يكون بلفظة عوراء^(١)
بين الخيل بغرفة فيحاء
متشمر يسعى بغير رداء^(٢)
قلص القميص مشمر سقاء
فبناه فوق أخاؤن الشزاء^(٣)
بالفارسية داعياً بوحاء^(٤)
تبدو جوانبها مع الوصفاء
قصص الملوك ونهمة القراء

قصص مختلفة توضع هنا وهناك وها هنا . كما نفعل اليوم عندما نرتب موائدنا ونلون أطعمتنا وكل منهمك مجتهد في تقديم أكثره وأطيبه للمدعوين . ياله من تصوير رائع يصور انشغال الوصفاء والأدلاء وقد شمروا عن سواعدهم يسعون سعياً نشيطاً بقمصان قصيرة ليحافظوا على نظافتها ونظافة ثيابهم .

والألوان الأطعمة كثيرة وطريقة، أنها أطعمة الملوك وهي لا تختلف عن أطعمة الخلفاء . أو إن هذه الألوان المختلفة هي من خصائص موائد الخلفاء ؛ وإليك أنواعها مصورة أطعمة الطبقة الباذخة في هذا العصر :

(١) العوراء : القبيحة .

(٢) الميزرق : الخفي والدليل .

(٣) الأخاون : ج إغواز وهو لفة في الخوان ، والخوان كغراب وكتاب ما يؤكل عليه الطعام . والشيزاء هو الشيزى ومدته لضرورة الشعر . والشيزى خشب تعمل منه القصاع والخفان .

(٤) ثوحاء والوحى : السرعة .

قد خالفته موائد الخلفاء
ودجاجة مربوبة عشواء^(١)
ونواهض يؤتى بهن شيواء^(٢)
من فوقها بأطياب الأعضاء
وخيصات كالجمان نقاء
ذهب الثريد بنهمتي وهوائسي
قد صنته شهرين بين رعاء
حتى تفتق من رضاع النساء
من بين رقص دائم ونشازاء^(٣)
عبل القوائم من غذاء رخاء
انسي وجدت لحومهن دوائسي

يؤتون ثم بلسون كل طريفة
من كل فرني وجدي راضع
ومصوص دراج كثير طيب
وثريفة ملموسة قد سقفت
وتزينت بتوابل معلومة
هذا الثريد وما سواه تعلل
ولقد كلفت بنت جدي راضع
قد نال من لبن كثير طيب
من كل أحمر لا يقر إذا ارتوى
متعكن الجنيين صاف لونهم
فإذا مرضت فداوني بلحومها

ان لحم الجدي دواء الشاعر وشفاؤه . وكم يصلح الغذاء دواء . في حين يخشى دواء
الطبيب ولا يثق به لأنه يتركه بين أمل وخوف . الطبيب يصف له أدوية هندية غريبة أما
دواء شاعرنا فهو الحلوى والتمر والعنب الرازقي والسمك . وفي كل منافع قد أوضحها لهم
وأجلاها الطب العربي القديم :

ما خالفتك رواضع الأجزاء
تركتك بين مخافة ورجاء
لم يعد ما في جونة الرقاء
ونعت غيرهما من الخلاء
والرازقي فما هما بسواء

ودع الطبيب لا تثق بلوائه
ان الطبيب اذا حباك بشربه
وإذا تنطع^(٤) في دواء صديقه
نعت الطبيب هليجا^(٥) ولبليجا
رطب المشان^(٦) مجزعا يؤتى به

(١) الثفري : غبز غليظ . في بعض النسخ « من كل في قرن » .

(٢) المصوص : لحم ينقع في الخل ويطح ، والدراج : ضرب من الطير ، والنواهض : ج ناهض وهو فرخ الطير
الذي استقل فهو ناضج .

(٣) النشاز بالضم : الثوب وعني بالأحمر الجدي (انظر الحيوان ج ٢ - ص ٢٤٩) .

(٤) تنطع في الكلام : تفصح فيه ، وتمق - الجونة بالضم : السلة - والرقاء : الذي يرقى بالرقية

(٥) الأهليج : وقد تحذف همزة : ثمر شجرة هندية - ومثله البليج : ثمر هندي في حجم الزيتون .

(٦) انشان : كتراب : ضرب من أجود التمر ، والرازقي : ضرب من العنب .

وبنائيا زرقاً كأن بطونها
ليست بأكلة الحشيش ولا التي
قطع الثلوج نقيه الأمعاء^(١)
يتناها الخناق في الظلماء^(٢)

لاشك أن هذا النوع من الشعر هو من وحي موائد الخلفاء والملوك والأمراء تلك الموائد التي كانت تمتلئ بأطياب الأطعمة الكثيرة المنوعة . كما أنه شعر مرتبط بروح الشعب أيما ارتباط . يحكي لنا شهوراتهم واشتياقهم الى ما حرموا منه ، ويصف لنا تلوّقهم لما أكلوه واستساغوا طعمه فاندفعوا يتفننون بمدحه ووصفه في عدة أبيات أو قد يجيء الوصف في قصيدة طويلة كما رأينا في قصيدة الرفاء وقصيدة مساور الوراق . كذلك يصور لنا هكذا الشعر عواطفهم ونزعاتهم النفسية وهم ينتظرون ما سيقدم لهم من ألوان الأطعمة بلهفة وشوق . والويل لمن يبخل أو يقصر في مثل هذه الدعوات . ان ألسنة الشعراء لا ترحم في مثل هذه المواقف فتنبري بهجاء لاذع .

وقد يكون هذا الشعر مليئاً بالتهكم كما رأينا في هجاء السري الرفاء للشاعر الملحي^(٣) الذي دعاه وأصدقاه ولم يقدم لهم الا التمر اليسير من الأطعمة بعد أن طال انتظارهم وطار لبهم فاختلط عليهم الكلام . وعندما هبطت عليهم الرحمة كان الطعام قليلاً والخبز نزرّاً والشواء جدياً هزياً متعباً قد بدت عظامه وأعوجت لشدة هزاله . وما أقيح أن يهجي العربي بالبخل ولا سيما في قرى الضيف أو في التقطير على نفسه وأهله في المطاعم والمشارب .

هذه امرأة غاب عنها زوجها وحضر مائدة الأمير ، وبعث اليها رسالة يعلمها بذلك فكتبت اليه غاضبة معاتبة هاجية ، وقد شبهته بالكلب يسمن وقد جوع أهله :

أتهدّي لي المقرّاس والخبز حاجتي
إذا غبت لم تذكر صديقاً ولم تقم
فأنت على باب الأمير تطيّبــــن
فأنت على ما في يدك ضنيــــن
فأنت ككلب السوء جوع أهله
فيهزل أهل البيت وهو سميــــن^(٤)

(١) البناني : ج بنى بضم الباء كالنسوب الى البن . وهو نوع من السك .

(٢) العقد الفريد : ج ٦ - ص ٢٩٧ .

(٣) أنظر ص (٢٧٨) من هذا الفصل .

(٤) الأسامي : لأبي علي الثاني : ج ٢ - ص ١٣٣ . ط : دار الحكمة لبنان .

كذلك كان هذا الشعر شكوى من الحرمان وتصويراً لحياة الشعب وما يجري فيها من بؤس واقتلال ومسخة . فهو مادة شعبية جديرة بالاهتمام وجميعها لا تصور لنا فقط الحياة الاجتماعية والاقتصادية للعصر العباسي في العراق أو في الولايات التي انشقت عنه وإنما تصور لنا أيضاً ما حدث من تطور في اللغة الشعبية بالقياس الى الفصحى سواء في جوانبها اللغوية أو في ظواهرها الأسلوبية . إنها أشعار تتساق مع العفوية وعدم التكلف ، تحاطب الجمهور بهذه اللغة السهلة لكي يشاطره آلامه ويرافقه في أحاسيسه . وما آلامه هذه الا جزء من آلام الشعب الذي كان يعيش بطبقاته الكادحة الفقيرة هذا الحرمان ، ألم يكن هذا الشعر لحظة^(١) شكوى عامة، يمكن لكل فرد من الطبقة الشعبية أن يرددها مئات المرات كل يوم :

الحمد لله ليس لي كاتـب	ولا على باب منزلي حاجـب
ولا حمار إذا عزمت علىـي	ركوبه قبل لحظة راكـب
ولا قميص يكون لي بـدلاً	خافه من قميصي اللدائـب
وأجرة البيت فهي مـقرحة	أحفان عيني بالوابـل الساكـب
إن زارني صاحب عزمت علىـي	يع كتاب لشبعة الصاـحـب

لقد رضيت هذه الطبقة بواقعها إذ لا رجاء ولا أمل في تغييره فلتكف عن طيبات الحياة لأنها لم تخلق لها . ولترض بأنفه الطعام وأرخص الشراب . هذا لحظة يتكلم بلسان الشعب فيقول :

إنسي رضيت من الرحيق	بشراب تـمـر كالعقيقـق
ورضيت من أكل السبيـد	سد بأكل مسود الدقيقـق
ورضيت من سمعة الصـحـا	ون بمنزل ضنك وضيق ^(٢)

هذا البؤس اضطر كثيراً من الشعراء أن يحترفوا مهنة أخرى الى جانب الشعر . فحظة مثلاً كان طنبورياً . ولولا صناعته الطنبورية لعاش معدماً ومع أنه نادم بعض الخلفاء الا أنه كثيراً ما كانت الأبواب توصد في وجهه . وكذلك الشاعر الحيزأرزي^(٣) الذي

(١) انظر ترجمته في ص (٢١٧) من هذا الكتاب .

(٢) ذين زهرة الآداب : ص ١٤٩ .

(٣) الحيزأرزي : اسمه نصر بن أحمد . شاعر بصري ، كان لا يقرأ ولا يكتب وكان يجيز خبز الأرز في دكانه . ويقول المسعودي عنه : « أحد المطبوعين المجهودين في البدية المعروفين بالغزل » ويقول عنه أيضاً « أكثر الناس الحديث في وقتنا هذا من شعره » توفي سنة ٣٣٠ هـ .

احترف صناعة خبز الأرز في دكانه بمرد البصرة ليكتسب بذلك معاشه . وقد بدت حاله وفقره وسوء ظالعه في هذه الأبيات التي وجهها لحاكم نيسابور :

كم مرة سعيدٌ على الأيام قد نُحِيسَا	وصاعدٌ قد رماه الدهر فانتكسَا
وحاكمٌ ظن أني دون ثروته	مذبذب، فقراً لي وجهه عيسَا
سنستجد خلاف الحالين فسلا	أبقى فقيراً، ولا تبقى لحكم نيسَا ^(١)

ومن هؤلاء الشعراء المحترفين الشاعر المعروف بالخيز البلدي^(٢). فقد احترف كالحبز أرزي صناعة الخبز وكان مثله أمياً وشعره كله ماح وتحف . وقد قال يصف فساد سوق شعره ونكبته فيه ، لكنه سيصمد ولن يفقد صبره :

نكبت في شعري وثغري وما	نفسى في صبري بمنكوبه
إذا دنت بيضاء مكروهه	مني نأت بيضاء محبوبه

وقال يشكو الله حاله ويندب سوء طالعه ونجسه :

يا قاسم الرزق لم خانسي القسم	ما أنت متهم قل لي من أتهم ؟
إن كان نجمي نحساً أنت خالقه	فأنت في الحالين الخصم والحكم ^(٣)

وقد اضطر بعض العلماء أيضاً أن يحترفوا صناعات أخرى كالقلي أو صناعة الفحم وقد هجا أبو نواس رجلاً كان عالماً ثم اضطر لمزاولة إحدى هاتين المهنتين :

أبعد سربال أمرىء عالهم	أصبحت في سربال مُـرَّاق ^(٤)
بعد غدٍ لا أكسب العلى	تغدو على ربد وحـرَّاق ^(٥)

-
- (١) البيتة : ج ٤ - ص ٣٨٣ ، لحكم نيسا : قصد بها حكم نيسابور وحذف منها (بور) لضرورة الشعر .
- (١) الخيزار البلدي : هو أبو بكر محمد بن أحمد بن حمدان من بلدة يقال لها : « بلد » من بلاد الجزيرة التي فيها الموصل . وكان أمياً حافظاً لقرآن مقبلاً منه في شعره . وهو يقول مفتخراً بأميته وهجائه :
- بالفت في شئني وذمي وما خشيت الشاعر الأمي
جريت في نفسك سماً فما أحمدت تجريبك السم
- (٣) البيتة : ج ٢ - ص ٢٠٩ وما بعدها .
- (٤) المراق : الخارجون عن الدين .
- (٥) المراق : أصحاب الصناعات كالقلايين والفحاميين .

حاصر كفيك على هاون لدق ثوم أو لستساق^(١)
 إذا انتهى القدم الى شعبهم فأنت في حل من الباقي
 كل رغيف ناصع لونه من سابري الخبز بسراق^(٢)

أين هذه الحياة حياة عامة الشعب الذين يرزحون تحت أثقال البؤس الممضة والعمل المضي جائعين ظامئين يفتشون عن الطعام والمأوى من حياة الطبقة الارستقراطية التي كانت تحمي وتمتطف ثمار أعمال هذه الطبقة الكادحة ، فبعيش الأغنياء والأمراء في بروجهم العاجية وقصورهم الباذخة : يسمرون ويسكرون في مجالس الشراب ، ويأكلون فيتخمون على موائد الطعام .

لقد ترف الأمراء والوزراء في الدولة البويبية فكانوا يتأنقون ويسرفون ويعيشون في رفاه وسعة « في قصر مشيد له باب حديد ودونه زمرة من عبيد^(٣) » وكان الصاحب بن عباد يعجب بالخبز ويأمر بالاستكثار منه على خدمه وغلماؤه فكانوا يبلدون في الخروز الفاخرة الملوثة^(٤) وكان الحكام والأمراء يعيشون في قصورهم حياة مترفة مائة بالتنسيق والتدويق والترف والأناقة في كل شيء . في الرياش الفاخر في قصورهم ، وفي موائدهم وفي ثيابهم وشرابهم . وكان تأثير الذوق الفارسي واضحاً تماماً في أذواقهم بما في ذلك أدبهم : من شعر مرّ بنا ونثر ستوقف عند بعضه وقفة قصيرة ، لذلك تعقدت الحضارة العربية في هذه الفترة وتحولت الحياة الجديدة الى تعقيد وتصعيب في أواخر القرن الرابع الهجري حيث كان البويهيون هم الحاكمون ولعل أروع ما يصور هذا الجانب من الحياة المعقدة المترفة ولاسيما في أدوات طعامهم : ما يروى عن الوزير المهلبى - المتوفى عام ٣٥٢ هـ . من أنه كان « اذا أراد أكل شيء بملقة كالأرز واللبن وقف من جانبيه الأيمن غلام معه نحو ثلاثين ملقة زجاجاً مجروداً ، فيأخذ منه ملقة يأكل بها من ذلك اللون لقمة واحدة . ثم يدفعها الى غلام آخر قام في الجانب الأيسر ، ثم يأخذ

(١) الساق : جنس شجر أو جنينات من فصيلة البطليات ، مهدد الأصل منطقة المتوسط . تستعمل بزوره تابلا وأوراقه دباغاً .

(٢) يصف دغيف الخبز باللين والتمومة والبريق - والسابري : ثوب جيد ، الأبيات من ديوان أبي نواس ص : ٥٦٤ ط : القاهرة سنة ١٩٥٣ م .

(٣) مقامات الحريري : المقامة (٣٩) .

(٤) ينمية الدهر : ج ٢ - ص ١٧١ ط . الصاوي .

أخرى فيفعل بها فعل الأولى ، حتى ينال الكفاية ، لئلا يعيد المعلقة الى فيه دفعة ثانية (١) .
 لقد أبى على المهلبى تعقيد الحضاري أن يأكل من لونين بملقة واحدة . فيضطر الى
 استخدام معالق كثيرة مختلفة . كذلك أصاب هذا التعقيد أدب هذا القرن لأن أدب القوم
 هو انعكاس وتصوير لحياتهم . فنجد الحريري في مقاماته يعقد أسلوب الكتابة وكان
 الممذاني (٢) قبله قد لجأ الى التعميق والتلويق وكثرة السجع والتعجيس وغيره من المحسنات
 البديعية في مقاماته العديدة وقد رأيناه في مقامته البغدادية لا يصور فقط الاتجاه الذي
 نحاه الأدب العربي في التكلف وإنما يصور أيضاً مجتمع أدق تصوير ولا سيما في مآكل القوم
 وعاداتهم . لقد كانت المطاعم منتشرة في أسواق بغداد ، وطعام السوق مفضل عما في
 البيوت من طعام ، ولاشك أن كثيراً من أهل المدينة يفضلونه لقرب السوق من أماكن
 عملهم فيوفر عليهم عناء الانتقال في المدينة المزدحمة ، وكل من كان ينحدر من سواد
 بغداد الى المدينة العامرة يمني نفسه بلذيذ المطعم على مائدة قد أعدت لاستقباله ، وليس
 الا أن يأمر فتتسارع الطلبات تترى في خدمته . كما هو الحال في مطاعمنا المنتشرة في أسواق
 المدن الكبيرة . لنستمع الى أبي الفتح الاسكندري وهو يدعو ضيفه « هلم الى البيت
 نصب غداء أو الى السوق نشتر سواء . والسوق أقرب ، وطعامه أطيب » ان السوادي
 سيحقق حلمه لذلك « استغزته حمة القرم ، وعطفته عاطفة اللحم (٣) » وطمع بهذا الغداء
 اللذيذ .

لقد كانت أطعمة بغداد متنوعة منها ما يشوي على النار من اللحم . ومنها ما يصنع
 بطريقة فنية من الحلواء . وهاك وصفاً لعمل الشواء وأنها كما في صنعة : « فأنحنى الشواء
 بساطوره ، على زبدته تنوره ، فجعلها كالكلح سحفاً ، وكالطحن دقاً » . وقد اتقن
 الشواء صناعته فاستوفى شواؤه النضج والجودة لذلك اختاره أبو الفتح دون غيره من
 الشوائين : « ثم أتينا بشواء يتقاطر شواؤه عرقسا ، وتتسائل جرداباته مرقاً (٤) » . ولقد

(١) معجم الأدباء : ج ١٣ - ص ١٠٣ .

(٢) هو أبو الفضل أحمد بن الحسين ، أصاح من همدان واليا نسب . وقد تركها الى صاحب بن عباد فتزود من
 ثماره وحسن آثاره ثم قصد نيسابور وأمل فيها أربعين سنة ثم غلبه أبو الفتح الاسكندري في الكدية وغيرها .
 وألقى عصاه في هراة وهناك فارق دنياه سنة ٣٩٨ هـ .

(٣) القرم : الشهوة الى أكل اللحم خاصة ، وحمة القرم ، اشتداد الشهوة الى أكل اللحم - والقلم : الأكل السريع .

(٤) الجردابات : والجواذب بالضم طعم يتخذ من سكر ورزولحم (القاموس المحيط : ج ١ - ص ٤٥) .

كان في بغداد حرفيون ولكل اختصاصه . فإذا فرغ الهمداني من وصف الشتاء نقلنا الى صورة أخرى ، تصور لنا صاحب الحلوى في بغداد وبضاعته وما توفر لها وما يجب أن يتوفر من شروط الصناعة المتقنة : « زن لأبي زيد من اللوزينج^(١) رطلين ، فهو أجرى في الحلوق ، وأمضي في العروق ، وليكن ليلى العمر ، يومي النشر ، رقيق القشر ، كثيف الخشو ، لؤلئي الدهن ، كسوكي اللون ، يلوب كالصمغ قبل المضغ^(٢) » .

وكذلك يفعل في المقامة « المضيرة » عندما يصف طريقة تقديمها فيقول « فقدمت اليها مضيرة^(٣) تثني على الحضارة ، وترجرج في النضارة ، وتؤذن بالسلامة ، في قصعة يزل عنها الطرف ، وبموج فيها الطرف » وقد وضعت هذه المضيرة على المائدة « فلما أخذت من الخوان مكانها قام أبو الفتح الاسكندري يلعننا وصاحبها . ويمقتها وآكلها ، ويثلبها وطابخها ، وتنحي عن الخوان » . ويصف الهمداني طريقة صنعتها وانهاك زوج مضيفه في اعدادها وحذقها في صنعتها وتألقها في طبخها فيقول : « يامولاي ! لورأيتها والحرقة في وسطها ، وهي تدور في الدور ، من التنور الى القدور ، ومن القدور الى التنور ، تنفت بفيها في الذار . وتدف بيديها الأبراز^(٤) » .

في هذا الادب نجد تصويراً نفسياً رائعاً لأهل هذا العصر الى جانب التصوير المادي فمن يقرأ المقامة كاملة يجد أن الهمداني يعرض أمامنا صورة للتاجر في عصره ، لقد كان معظمهم ممن لقي الغنى بعد العدم ، والفقر بعد ذل ، فكأنه لم يثق فيما ينعم فيه . لذلك لا يفتأ يصف لزواره كل جزء منه . وكأنه بهذا الوصف يجد نعتاً ثانياً لروحه . فهو لا يدعو زائره الا ليريه أطراف هذه النعمة ، ولا يلبث زائره أن ينفر من حديثه ومن دعوته ، ومثل هذا التاجر كثير في الحياة ليس فقط في عصر الكاتب وإنما في كل عصر . كذلك نجد تصويراً للجانب المادي من حياة هذا العصر حين يصف لنا المضيرة وطريقة طبخها ثم تقديم الطست والماء لغسل اليدين قبل الطعام . ثم الابريق الذي يسهب التاجر في وصفه ثم المنديل الذي يقدم مع الصمام ليحافظ به الآكل على نظافة ثيابه . كما يصف

(١) اللوزينج : الحلوى من الفطائر والرقاق وكانت تتخذ من اللوز والنقيق والفسق وتقرش بماء الورد .

(٢) مقامات الهمداني « المقامة البغدادية » .

(٣) المضيرة : لحم يطبخ بالبن المضرب أي الحنصر ثم تصاف اليه الأبراز .

(٤) مقامات الهمداني : « المقامة المضيرة » .

الخوان وخشبه وجودة صنعه والسكرجات والخل والبقل وغيره ولا بأس أن أسوق هذا القسم من المقامة الذي يصور أطعمة العرب وعاداتهم في عصر الحمذاني.

« ونعود الى حديث المضيرة . فقد حان وقت الظهيرة . يا غلام ، الطست والماء ، فقلت الله أكبر ، ربما قرب الفرج وسهل المخرج ، وتقدم الغلام ، فقال : هذا الغلام انه رومي الأصل ، عراقي النشء تقدم يا غلام ضع الطست وهات الابريق ! فوضعه الغلام وأخذته التاجر وقلبه وأدار منه النظر . ثم نقره فقال : انظر الى هذه الشبكة كأنه جلوة الذهب ، قطعة من الذهب ، شبّه الشام ، وصنعة العراق تأمل حسنة وسلي متى اشتريته ؟ اشتريته والله عام المجاعة ، وادخرته لهذه الساعة . يا غلام:الابريق . فقدمه وأخذته التاجر فقلبه . ثم قال : وأنبويه منه ، لا يصلح هذا الابريق الا لهذا الطست ، ولا يصلح هذا الطست الا مع هذا اللست . أرسل الماء يا غلام ، فقد حان وقت الطعام . وهذا المنديل سلمي عن قصته . فهو نسج جرجان وعمل أرجان وقع إليّ فاشتريته وأسلمته الى المطرّز حتى صنعه كما تراه وطرزه . ثم رددته من السوق وخزنته في الصندوق ، وادخرته للظرفاء من الأضياف لم تذله عرب العامة بأيديها . يا غلام الخوان والقصاع ... فأتى الغلام بالخوان ، وقلبه التاجر على المكان ، ونقره بالبنان ، وعجمه بالأسنان وقال : عمر الله بغداد فما أجمل متاعها وأظرف صناعتها . تأمل بالله هذا الخوان وانظر الى عرض منته وخفة وزنه ، وصلابة عوده ، وحسن شكله . فقلت : هذا الشكل ، فمى الأكل ؟ فقال : الآن عجل يا غلام الطعام^(١) .

اذن لقد تعقدت الحياة وتعقدت نفوس الناس ومفاهيمهم في القرن الرابع الهجري وما يليه ، لم تعد تلك النفوس القانعة التي ترضى بكل شيء ، وان هي أصابت من ترف الحياة فإن عقلها ليذهل أمام هذه الكماليات . وليت هذا التعقيد وقَفَّ عند حد لم يكن يعرف الإفراط . فلم يعد يرضي أهل هذا العصر أن يسموا الأشياء بمسمياتها الصريحة والصحيحة كما رأينا عند الحمذاني . بل لجؤوا الى المعميات والألغاز فلماذا بالحريري^(٢) يكثر من

(١) راجع المقامة المضيرية للحمذاني .

(٢) الحريري : هو القاسم بن علي بن محمد بن عثمان بن الحريري . ولد بضاحية من ضواحي البصرة عام ٤٤٦ هـ . ولا شب ناك ثقافته في البصرة فسبح الحديث وقرأ الأدب واللغة . وبذلكاته أصبح صاحب الخبر في ديوان الخلافة . كان غاية في الذكاء فكان أدبياً شاعراً ، وله شعر كما ترك مجموعة من الرسائل أو المقامات . كما ألف في النحو ، وله كتاب « درة النواصير في أوامير الخواص » توفي عام ٤٦٦ هـ .

الكتابات والمعجمات الغريبة لأسماء من الطعام تداولها أهل هذا العصر وأعجبوا بها ، اذ يكفي عن الجوع بأبي عمرة . وعن الخوان بأبي جامع ، وعن الخبز الحواري بأبي نعيم ، وعن الجدي بأبي حبيب ، وعن الخل بأبي ثقيف ، وعن الملح بأبي عون ، وعن البقل بأبي جميل ، وعن السكاج بأبي القرى ، وعن الهريسة بأبي جابر ، وعن القالودج بأبي العلاء ، وعن الطست والابريق بالمرجفين . يقول لنا الحريري : « ثم أوتيت وإياهم بموائد كاهلالت دوراً والروضات نوراً ، وقد شحن بأطعمة الولائم ، وحمين من العائب واللائم » . تلك كانت زيارة لأحد التجار : دعى فيها الى وليمة عامة حضرها قوم كثير « فصادف نزولنا بسنجار ، أن أولم بها أحد التجار فدعا الى مأدبته الحفل من أهل الحضارة والفلا ، حتى سرت دعوته الى القافلة^(١) . أما عندما زار الحريري صوفياً : « قال الصوفي لابنه ، وكان على شاكلته وشكله : اني لأخاك أبا عمرة (الجوع) قد أضرم في أحشائهم الجمره : فاستدع أبا جامع (الخوان) فإنه بشرى كل جائع ، وأردفه بأبي نعيم (الخبز الحواري) الصابر على كل ضيم ثم عزز بأبي حبيب (الجدي) المحب الى كل لبيب ، المقلب بين إحراق وتعذيب ، وأهب بأبي ثقيف (الخل) . فحبنا هو من أليف ، وهام بأبي عون (الملح) فما مثله من عون . ولو استحضرت أبا جميل (البقل) لحمل أي تجميل . وهيا بأبي القرى (السكاج) المذكرة بكسرى ، ولاتنامي أم جابر (الهريسة) فكم لها من ذاكر . وناد أم الفرج (الجواذب) ثم أقتك به ولاخرج ، وأختم بأبي زيد فهو مسلاة كل حزين ، وأن تفرن به أبا العلاء (القالودج) تمنح اسمك من البخله » ويتابع محذراً ابنه من احضار الطست والابريق قبل استيفاء الآكلين وبلوغهم درجة الشبع فيقول : « واياك واستدناء المرجفين . قبل استقلال حمول البين ، واذا نزع القوم عن المراس (انتهوا من الطعام) وصافحوا أبا اياس (القبول) فأطف عليهم بالسرو (البخور) فإنه عنوان السرو (السخاء والكرم) . وبعد أن أكلوا الطيبات وادهنوا بالطيب ، جففوا أيديهم . « وبعد أن غسلنا أيدينا تعاورنا المشوش . . ثم تبوأنا مقاعد السم وأخذ كل واحد منا يشول بلسانه وينشر ما في صيوانه^(٢) » .

لقد تعقدت الحياة وتعقد معها الأدب وأصبح للناس أخواقهم الخاصة فيما يأكلون وفيما يشربون وذوق خاص في مصطلحات وألفاظ ابتدعوها فكان اللغة العربية قد

(١) المقامة (١٨) .

(٢) المقامة : النصيبه .

أجديت وتقادست في نظرهم ولم تعد تستطيع أن تقدم من زخارف التعبير سوى هذه الطرق الملتوية التي لائمت الى الفن بصلة .

الكدية :

ومن دراستنا لأدب هذا العصر شعراً وثراً نجد أنه قد ظهرت في المجتمع البويهي طبقة جديدة لم تكن واضحة أو واسعة الانتشار من قبل . انها طبقة المكدين أو الساسانيين نسبة الى ساسان كما ورد ذكرهم في اليتيمة، والسروجيين نسبة الى سروج موطنهم . فقد نرحوا عنها عندما هاجهم الروم وتألوا فراقها لذلك ماقتوا يحنون اليها . يقول أحدهم :

سروج داري رلكــــن	أين السيل اليهــــا
وقد أناخ الأعــــادي	بها وأخنوا عليهــــا
فوالتي مرت أبغــــي	حطّ الذنوب لديــــها
ما راق طرفــــي شــــيء	مذ نحيت عن طرفيــــها

وقد اشتهر من شعراء هذه الطائفة الأحنف العكبري وأبو دلف الخزرجي . أما الأحنف فيقول عنه صاحب اليتيمة « انه شاعر المكدين وظيفهم ، ومليح الجملة و التفصيل منهم^(١) » وقد روى له عقب ذلك قصيدة دالية طويلة عرض فيها لحرفة الكدية عرضاً واسعاً . كذلك يقول عن أبي دلف « شاعر كثير الملح والطرف ، مشحوذ المديّة في الكدية ، خنق التسعين في الاطراب والاعتراب ، وركوب الأسفار الصعاب ، و ضرب صفحة المحراب بالجراب ، في خدمة العلوم والآداب^(٢) » . كذلك صورهم الهمداني في مقامة سماها باسم « المقامة الساسانية » نسبة الى هذه الطائفة .

ولعل طبيعة المجتمع البويهي والبويين أنفسهم كانت من أهم الأسباب التي ساعدت على ظهور هذه الطبقة . فقد أصبحت حياة الفرد في هذا المجتمع مضطربة خاضعة للمفاجآت وانتهاز الفرص والمغالبات ، قائمة على القوة والصراع والكفاح ، مهددة بالجوع والبؤس والحرمان كما أن توزيع الأموال في هذه الظروف المضطربة لم

(١) اليتيمة : ج ٣ - ص ١٠٤ .

(٢) اليتيمة : ج ٣ - ص ٢٢١ .

يكن توزيعاً عادلاً . لقد « ظهر في ملوك آل بويه فظاظة الطبع ، وقلة المبالاة ، وحب الأموال ، فعاقبوا وزراءهم بالقتل والقبض والمصادرة أحياء وأمواتاً^(١) » « وصادروا الأغنياء في أموالهم وغلبوا العوام على دورهم وصناعاتهم وانجلى أكثر الناس من جورهم^(٢) » .

اذن لقد كان من الطبيعي لهذه الطبقة التي لم تغادر بغداد بل هاجرت إليها أن تتخذ الكدية سبيلها إلى العيش . وهي تسلك إليها مسلكاً شريعافاً عن طريق الأدب ، فقد اتخذ أهل الكدية الأدب والشعر وما يتصل بهما من فصاحة وبلاغة وسيلة لكسب المال وابتزازه ، وكانت طبقة ذكية تلجأ إلى كثير من الخيل التي لا ترضاهم الأخلاق لتحصل على قوت يومها ، وقد تسمى للحصول على المهنة التي تؤمن لها هذا القوت فلا تجددها في طول بغداد وعرضها . حتى الأدب نفسه لم يعد بضاعة رائجة في القرن الرابع وما بعده ولم يعد الحكام البويهيون يشجعون أربابهم فيتمنى الأديب المكندي لو لم يرضع لبان الأدب وأفضل من زيتنه طعام يسد رمقه :

يقولون ان جمال الفتى	وزينته أدب راسـخ
وما أن يزين المكثر	ومن طود سؤده شامـخ
فأما القفير فخير له	من الأدب القرص والكامـخ
وأى جمال أن يقـال	أديب يعلم أو ناسـخ ^(٣)

وهذا مكدي آخر يدعو الله أن يرزقه من يطفئ نار الجوع عنه وعن زوجته وأولاده :

يا رازق النعاب ^(٤) في عشـه	وجابر العظم الكبير المهـض ^(٥)
أتع لنا اللهم من عرضـه	من دنس الذمّ تقى رحـض
يطفئ نار الجوع عنا ولو	بمذقة من حارز أو محـض ^(٦)

(١) الكامل لابن الأثير : ج ٧ - ص ٦ .

(٢) الكامل لابن الأثير : ج ٧ - ص ١٠٢ .

(٣) انظر مقامات الحريري - الرسالة (٤٣) .

(٤) النعاب : فرخ الغراب يقال إذا خرج من البيضة ينكره أبواه فيتركاه . فيفتح فاه فيرسل الله ذباباً يدخل في فيه فيكون غذاءه .

(٥) المهض : الذي تنكسر بعد الجبر .

(٦) المذقة : اللبن فيه ماء - والحازر - اللبن الحامض ، والمهض : لبن منزع الزبد .

فهل فتى يكشف ما نابهم ويغتم الشكر الطويل العريض
فو الذي تغنو النواصي له يوم وجوه الجمع سود ويبيض
لولاهم لم تبد لي صفحة ولا تصدّيت لنظم القريض

لقد أصبح الجوع يهدد الطبقة الفقيرة ، وأصبح المكدي يقنع بأي نوع من أنواع الطعام وان كان نذراً أو رخيصاً ، انه يطالب الأغنياء بقوة وكأن له عليهم حقاً :

أريد منكم شواء وجردقا وعصيدة
فإن فلا : فرقاق به توارى الهيدة^(١)
أو لــــم ذا ولا ذا فشفة من ثريدة
فإن تعدّرن طــــرا فعجوة ونهيدة^(٢)

اذن إن أطعمة العرب في العصر البوحي كما رأينا مازالت في تنوع وتطوير وما زالت الأسواق تمتلئ بالخوانيت ، وقد عرضت فيها أصناف الحلوى التي وصفها الهمداني بشكل مغرٍ وأنواع الشواء الذي ينهك الشواؤون في اعداده بهمة ونشاط ، وعيون الشعب ترمقه . وهذه الطبقة المكدية الفقيرة تشتم رائحته وترمق جوداباته وقد تسایل العرق منها : فينسكب عرقها ويسيل لعابها ولا بد لها من الكدية أو الحيلة . وفي بغداد نفسها في أسواقها وفي بيوت التجار والأغنياء ولا نقول الأمراء تصنع المضيرة والعصيدة وغيرها من ألوان الطبخ النفيسة ، ويكثر لحمها وتعدد أجزائها وتوابلها كما سنرى في تحقيقنا لكتاب « الوصلة » ، ويمد الخوان في بيوت الأغنياء ويؤتى بالطسوت والأباريق النادرة ، وبالمناديل المطرزة الفاخرة التي نسجت في بلد وصنعت وزخرفت في بلد آخر ، والتي لا ينحدر مستواها لأن تطرح بين يدي العامة بل تخزن في الصندوق لنفسها ، ولا تخرج إلا لكبراء القوم واغنيائهم . إنهم الطرف من الأضياف .

بالترف ! ألا يذكرنا ذاك العصر بعصرنا هذا ، وما يموج فيه من تفاوت طبقي ما بين غني ممتلئ متخم ، وقفير مشرد معدم ، ثم أليس مجتمعنا هذا سوى انعكاس لما كان يجري ويدور في عهد الآباء والأجداد ؟

(١) الهيدة : من هند فلاناً ، إذا شمه فيبعاً ، أو شتم فاحتل وأسك من شتم الشاتم .

(٢) الهيدة : الزبدة الصخنة - الأبيات من الرسالة ١٤٠٠ - من مقامات الحريري .

ولم يكن عامة الناس في الولايات الأخرى أحسن حالاً مما كانت عليه فارس والعراق ولاسيما مدينة بغداد . ففي عام ٢٤٧ للهجرة استطاع يعقوب بن ليث الصفار أن يقيم الامارة الصفارية^(١) في اقليم بلوخستان شرقي ايران، ومدّ حدودها حتى شرقي كرمان الى الجنوب من ايران، كما شملت افغانستان والسند واستولى على ممتلكات محمد بن طاهر آخر حكام الطاهريين في خراسان . وتوفي يعقوب عام ٢٦٥ هـ فخلفه أخوه عمرو اذ قضى عليه السامانيون حكام ماوراء النهر .

وقد أردت من هذا العرض التاريخي للدولة الصفارية ومن وليها أن أبين أن هؤلاء الأمراء قد غرقوا في الترف أيضاً وأولعوا بكافة مظاهره ولاسيما فيما يتعلق بتنوع الطعام والاسراف في إعداده . فقد ذكر المسعودي في كلامه عن يعقوب بن الليث الصفار أنه كان يذبح في مطبخه كل يوم عشرون شاة، فتطبخ في خمس قدور من الصفر الكبار وله قدور حجارة يتخذ له فيها بعض مايشتهي : وله أوزة كل يوم وخبيصة (رقاقة) وفالودج مع القدور الخمس . وهي ألوان غليظة فيأكل منها ويفرق الباقي في الغلمان الذين في داخل مضره . ثم أحل عسكره حول مضره ، وقربهم منه على حسب مراتبهم عنده^(٢) .

ترف الحياة في مصر وتعقيبا :

أما مصر فكانت قد اهدبت من قبل الخليفة العباسي المعتز الى حاجبه بابكباك فولى عليها هذا سنة ٢٥٥ هـ أحمد بن طولون فاستقل بها ومدّ حكمه الى الشام، وخلفه على الاقليمين ابنه خمارويه ، وظلت تلك الامارة الطولونية في أبناء ابن طولون حتى سنة ٢٩٢ هـ اذ عادت في عهد المكتفي الى حظيرة الدولة العباسية ، فولى عليها عيسى النوشري، وتبعه ولاة مختلفون الى أن وليها محمد بن طفج الاخشيدي ولايته الثانية سنة ٣٢٣ هـ فأسس بها الامارة الاخشيديّة التي ظلت تتولى شؤون مصر حتى تسلمها منها عبيد الله الفاطمي سنة ٣٥٨ هـ مؤسساً الدولة الفاطمية . ولم يلبث الاكراد الأيوبيون أن قضوا على الفاطميين ووحلوا بين سورية ومصر وقد امتد حكمهم من سنة ٥٦٤-٦٤٨ هـ

(١) أسما على أنقاض الدولة الطاهرية يعقوب الصفار الذي استولى على سجستان وقطع دابر الصوس وأقام في بغداد واحتل هراة سنة ٢٤٧ هـ .

(٢) مروج الذهب : ج ٢ - ص ٤٥٨ .

حيث غلبهم على الحكم المماليك . وفي عهد هاتين الدولتين تعرضت سورية ومصر لغزوات التتر المغول سنة ١٠٦٥ هـ كما تعرضت لغزوات الصليبين سنة ٤٩٠ هـ الى أن كانت سنة ٩٢٣ للهجرة ، حيث تسلم الحكم السلطان سليم الفاتح فانتقل حكم مصر وسورية الى العثمانيين .

لقد أراد هؤلاء الأمراء الذي تعاقبوا على حكم سورية ومصر أن ينهضوا ببلادهم ويرتقوا بها الى درجة لا تقل عن مرتبة بغداد في عصرها الذهبي وأيام مجدها الأولى . كذلك ساروا على خطتهم ، فاجتتوا القصور الرفيعة والجوامع الفخمة، وزخرفوا هذه القصور والجوامع بأنواع الزخارف المعقدة التي أصبحت تصور حياتهم في الترف والتأنق والتعقيد ، ولقد كان هذا نتيجة الأموال الكثيرة التي تصب في البلاد ، ولم يكن هذا الغنى العريض يقتصر على الحكام والأمراء، بل يعم الشعب أيضاً أو بعض أفرادهم . ولإعطاء فكرة عن هذا الثراء ننقل ما قاله ابن ميسر من أن خسراج دمياط وتيس والاشمونين كان يزيد على مائتي ألف دينار في العام^(١) ، ويقول ناصر خسرو أحد المؤرخين : إنه رأى بالقاهرة رباطاً يحصل منه كل شهر ألف دينار ، وإن بالقاهرة مائتي رباط أكبر منه أو مثله^(٢) .

ويقول ناصر خسرو أيضاً « رأيت في مدينة مصر نصرانياً من سراتها قيل ان مراكبه وأمواله وأملاكه لا يمكن أن تعد ، وحدث في سنة ما أن كان النيل ناقصاً وكانت الغلة قسيلة فأرسل الوزير الى هذا النصراني ، وقال : ليست السنة رخاء ، والسلطان مشفق على الرعية ، فأعطى ما استطعت من الغلة اما نقداً واما قرضاً ، قال النصراني : « أسعد الله السلطان والوزير ، ان لدي من الغلة ما يمكنني من اطعام أهل مصر الخبز ست سنوات وكل من يستطيع التقدير يدرك كم ينبغي أن يكون لهذا الثري لتبلغ غلته هذا المقدار ، وأي سلام كانت فيه الرعية ، وأي عدل كان للسلطان بحيث يكون شعور الناس وأموالهم بهذا القدر^(٣) » .

ويحدثنا ابن الداية عن قصر أحمد بن طولون مؤسس الدولة الطولونية فيقول :

(١) أخبار مصر : لابن ميسر ص ٤٦ ط . أوروبا .

(٢) سفرنامه : لناصر خسرو ص ٦٣ (الطبعة العربية) ، طبع لجنة التأليف .

(٣) سفرنامه : ص ٦٢ .

« وبني قصره ووسعته وحسنه وبني فيه ميداناً حسناً يضرب فيه بالصوالجة فسمي القصر كله الميدان من أجل الميدان » وجعل للقصر أبواب كثيرة . باب للجيش وباب للخاصة وباب للحاجب ، وآخر للحرم ، وباب يخرج منه الى الصلاة سمي بباب الصلاة ، وآخر يعرف بباب السباع وجعل عليه زخارف كثيرة ولا يزال هذا الباب قائماً . » وعمل فيه ثلاثة أبواب كأكبر ما يكون من الأبواب وكانت الدروب متصلة ، وكان اذا ركب أحمد بن طولون لعبد أو لغیره يخرج عسكره منه متكاثف الخروج على حسن ترتيب بغير زحمة ويخرج هو من الباب الأوسط منها لا يختلط به أحد^(١) .

نجد في هذه الفترة الترف مع التعقيد ، أبواب كثيرة جعلت لقصر ابن طولون هنا وهناك يبلغ العشرين باباً لكل منها استعمال لفئة من حاشيته وساكنتي قصره لئلا يختلط بعضهم بالآخر . وله باب خاص يخرج منه للصلاة وآخر يتوسط الأبواب الثلاث الأخيرة يخرج منه في الأعياد لئلا يختلط به أحد .

لقد كان هذا الاغراق في الترف ، والتمايز الطبقي والتعقيد المستمر في الحياة امتداداً واستمراراً لتأثير التيار الفارسي والرومي في الحضارة العربية والذي اجتاحت مختلف الأقطار . ويتكلم ناصر خسرو عن قصر الخليفة الفاطمي فيقول : « ان قصره به نحو ثلاثين ألفاً من الخدم والجواري ، وأنه رأى يوم فتح الخليج — وكان أحد الأعياد في العصر الفاطمي — سرادقاً نصب للسلطان على رأس الخليج ، وكان هذا السرادق من الديباج الرومي ، وموشى كله بالذهب ، ومكلى بالجوهر ، وهو من الكبر بحيث يتسع ظله لمائة فارس ، على خيولهم سروج مذهبة وأطواق وألحمة مرصعة ، وجميع لبد السروج من الديباج الرومي وأبي قلمون^(٢) ، وكذلك كانت تسير ابل كثيرة عليها هودج مزينة وبغال عمائريتها مرصعة بالذهب والجوهر وموشاة بالؤلؤ^(٣) » . ويحدثنا المؤرخون عن ثورة الأتراك في عصر المستنصر أثناء المجاعة العامة بمصر فندھش لما صفوه في دور الفاطميين من مظاهر البذخ والترف . فقد هجم الأتراك على قصر المستنصر

(١) سيرة أحمد بن طولون لابن الأداة أحمد بن محمد المديني البيلوي : ص ٥٤ — تحقيق محمد كرد علي ، المطبعة العربية ، مطبعة الرقي .

(٢) أبو قلمون : نسج مشهور عرفت بصناعته مدينة « تنيس » .

(٣) سفرنامه : ص ٥٢ .

ونهبوا مافيه من مجاميع التحف والطرف وباعوه بأبخس الأثمان . فمن ذلك سبعة من الاحجار الكريمة قومت بشمانين ألف دينار ، وصندوق من الجواهر قوم بثلاثمائة ألف دينار ، وأربع عشرة كيلة من الجوهر ، وكثير من أواني الذهب والفضة ، وأربعمائة صندوق من القطع الذهبية ، وحصى منسوجة بالذهب زنتها ثمانية عشر رطلاً وشطرنج رقعته من الحرير ومقطعه من الذهب والفضة والعاج والابنوس المحلى بالاحجار الكريمة وطاووس من الذهب رصع بالجواهر وكانت عيناه ياقوتيتين ، وريشة من الزجاج الموه بالذهب ، وديك من الذهب رصع باللؤلؤ ، ومنضدة قوائمها من العقيق و ومضرب للخليفة الظاهر كان منسوجاً بالذهب ، ومضرب آخر للوزير اليازوري كلفه ثلاثين ألف دينار ، اذ اشتغل في صنعه مائة وخمسون فناً مدة تسع سنوات ، وما لا يحصى من الطيب والعطور والثياب ^(١) .

وقد اغتنى أفراد البيت المالك ، رجالاً ونساءً كما حدث في أيام الرشيد والمأمون فقد كان « للمعز بنت » تركت بعد موتها ألف دينار وسبعمائة ألف وترك ابنه الحاكم الفاطمي أيضاً نيفاً وثمانين زيراً صينياً مملوءاً مسكاً ، ووجد لها جوهر نفيس من جملته قطعة زنتها عشرة مثاقيل ، وكان اقطاعها في السنة خمسين ألف دينار ^(٢) .

وكان الطولونيون أيضاً غارقين في هذا الترف والإنفاق . فعندما ولي خمارويه حكم مصر والشام خلفاً لأبيه خطب المعتضد الخليفة العباسي ابنته بوران ، وقصة زواجها للمعتضد مشهورة في التاريخ . « فقد حمل لها من الجهاز ما لم ير مثله ولا يسمع به ، وهياً لها ابن الجصاص التاجر الجوهري الذي أشرف على جهاز قطر الندى من الثياب والجواهر وأدوات الزينة ما كلف أباه مئاة الألف . ويقال ان خمارويه سأله : هل بقي بيبي وبينك من الحساب شيء ؟ فأجابه كسر (باق) طفيف ، واذا هو أربعمائة ألف دينار ^(٣) » . هذا ما كان من أمر الجواهر فما بالنا بتفقات الجهاز وما أعد لتلك المناسبة العظيمة من موائد الطعام والشراب وما أنفق عليها من أنفاق ^(٤) .

(١) خطط المقرئزي : ج ١ - ص ١٥ وما بعدها .

(٢) النجوم الزاهرة : ابن تغري بردي : ج ٤ ، ص ١٩٢ .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٣ ، ص ٦٢ .

(٤) مروج الذهب : ج ٤ ، ص : ١٤٨ .

ويقف المؤرخون ليحدثونا عن الهدايا التي قدمت للمعتضد بهذه المناسبة .
ومنها هدايا الصفار والي فارس للمعتضد ، وما كان معها من تماثيل وملايين الدراهم
وصناديق الثياب .

وإذا تركنا البيت المالك إلى الوزراء وجدنا أن إقطاع يعقوب بن كلثوم أول وزراء
الفاطميين كان مائة ألف دينار في العام ، وقد خلف بعد موته من الجواهر ما قيمته
أربعمائة ألف دينار ، ومن المصوغات ما قيمته خمسمائة ألف دينار ، وترك الأفضل ابن
بدر الجمالي الذي قتله الخليفة الأمر ستمائة ألف دينار عيناً ومائتين وخمسين أردباً
دراهم نقد مصر ، وخمسة وسبعين ألف ثوب أطلس^(١) . وهذه كلها قصص تفوق
الخيال . نكاد نصفها بالمبالغة والبطلان لولا إجماع المؤرخين على صدقها وثوبتها .

وإذا كانت حياة هؤلاء الأمراء والوزراء على هذا المستوى الرفيع من الغنى
والثراء ، وأن سرفهم بلغ ما رأيناه من الانفاق على قصورهم ورياشهم واحتفالهم فمن
الطبيعي أن تكون أطعمتهم على غاية من التأنق والتنعيم والاسراف .

ولئن كان العباسيون قد رصعوا عصائب نسائهم بالدر، ووشوا ثيابهم الحريرية
بالذهب، وجماوا خفافهن بالجواهر، فإن الفاطميين قد رصعوا أدوات مطبخهم، وآنية
مطعمهم ومشربهم بالجواهر والاحجار الكريمة . فقد اتخذوا كوز الزير من البلور مرصعاً
بالجواهر ، وكللوا المزينة^(٢) بحب اللؤلؤ النفيس ، وكان للفاطميين في القاهرة دور
يحتزنون بها أدوات الثرف والبذخ يسمونها خزائن ، بعضها للفرش وبعضها للجواهر
وآخر للطيب وآخر للأدم أو الشراب أو التوابل أو الخيم . وكان الخليفة يذهب الى مجالس
خاصة له في تلك الخزائن . والمجلس عبارة عن دكة، عليها طراحة، ولها فراش يخدمها
وينظفها ، ليجلس الخليفة عليها إذا زار تلك الخزانة^(٣) .

وقد توسع المقريري في وصف هذه الدور وماحوتها من الآلة والرياش والجواهر

(١) وفيات الأعيان لابن خلكان : ج ١ - ص ٢٢٢ .

(٢) المزينة : ثعلبان الزوراء وهي القدح أو إناء من الفضة . أو من الزير : أيضاً وهو الدن . والاول أرجح .

(٣) مقريري : ج ١ - ص ٤٧٢ وانظر تاريخ الصدق الإسلامي : جرجي زيدان : ج ٥ - ص ١٣ ، ط :
دار الهلال .

والأطياب . من ذلك « ماأخرجوه من خزانة الجوهر في أيام الشدة على عهد المستنصر بالله الذي توفى سنة ٤٨٧ هـ فقد وجدوا من أقذاح البلور المنقوش والمجروح ، وصحونا من الميناء منها مايساوي مئات من الدنانير كما وجدوا في مكان آخر (١٨٠٠) قطعة من بلور تراوح أثمانها بين عشرة دنانير وألف دينار كل قطعة.وصوان من الذهب المجرة بالميناء وغير المجرة المنقوشة بأنواع النقوش ، ونحو (١٠٠) كأس باد زهر وأشباهاها ، على أكثرها اسم هارون الرشيد^(١) .

وكل هذه الأدوات من الأقداح والصحون الفاخرة كانت تستعمل في أوقات الشراب ملأى بالطعمة المتنوعة على موائد الطعام . الى جانب الصواني الأثرية لعهدها التي نقش عليها اسم هارون الرشيد فأصبحت قطعاً فنية نادرة يصعب اقتناؤها .

هذا « غير ماوجدوه هناك من الصناديق المملوءة بالسكاكين المذهبة والمفضضة وأنصابتها من الجواهر المختلفة ، وصناديق مملوءة (دوى) ج دواة على اختلاف الأشكال من الذهب والفضة والصندل والعود والأنبوس والعاج محلاة بالجواهر مما يساوي ألف دينار الى بضعة آلاف كل دواة . وعدة أزياء مملوءة كافورا وعدة جماجم عنبر ونوافج المسك التيبتي وشجر العود وغيره^(٢) » .

لقد كانت مصر عهد المستنصر بالله طليعة الاقطار الاسلامية من حيث الرخاء والرفاه والاطمئنان ، فقد كان في قصره ثلاثون ألف نفس منهم اثنا عشر ألف خادم وألف فارس وحارس وكل هؤلاء يحتاجون الى الطعام والذي كان يقدم لهم مجاناً . ولاشك أن تكاليفه قد بلغت حداً كبيراً كما سرى . « وكان الخليفة الشاب الذي رآه ناصر خسرو في أحد الأعياد على بغلة ، فتى وسمي الطلمعة حليق الوجه عليه ملابس بسيطة منها قفطان ابيض وعلى رأسه عمامة ، وقد وقف حاجب يحمل فوق رأس الخليفة مظلة مرصعة بالحجارة الكريمة^(٣) » وكانت مصر في عهده تنعم بالأمان والاستقرار . فيذكر المسعودي « أن الشوارع الرئيسية كانت مسقوفة ومضاءة بالقناديل ، ولأسعار الحوانيت أسعار عديدة للبيع فإذا بدر من أحدهم غش في معاملته أركب على جمل وطيف به أسواق المدينة

(١-٢) المصدر السابق نفسه. دوى : بضم الدال وفتحها وكسرهما جمع دواة وهي أداة يوضع فيها الطيب .

(٣) تاريخ العرب : فيليب حتي : ج٣ ص ٧٤١ ط . سنة ١٩٥١ وانظر سفرنامة : ص ٩٦ ط ١٩٥٦ م.

مع ضرب الأجراس وأجبر على المناداة بذنبه . حتى حوانيت الصاغة والصرافين كان يتركها أصحابها مفتوحة ليلاً . وكان في القسطاط القديمة سبع جسوامع ، وفي القاهرة ثمانية^(١) . هذا الأمن والرخاء جعل ناصر خسرو يقول بشي من الحماسة :

« لم أستطع حصر ثروتها ولا قدرها ، ولم يسبق لي رؤية تلك النعمة في بلد آخر^(٢) »
لقد عاشت مصر عصورها الذهبية في العصر الفاطمي ، « وكأنما قد طلعت الشمس من مغربها . كما يقول المعز نفسه أول خلفائهم بمصر في كتاب له^(٣) » . وقد كانت مصر في عهد نواب الخلفاء لم تجرؤ على محاكاة مدينة بغداد حفظاً لحياة الخلافة وتواضعاً أمام عظمتها . يقول القلقشندي : « لم يكن لديوان الإنشاء بالديار المصرية في مدة نواب الخلفاء صرف عناية تقاصراً عن التشبه بديوان الخلافة . إذ كانت الخلافة في غاية العز ورفعة السلطان ، ونيابة مصر بل سائر النيابات متصاعدة متضائلة بالنسبة الى ما يصدر من أبواب الخلافة من الولايات . فلذلك لم يقع مما كتب منها ما تتوفر الدواعي على نقله ، وتنصرف الهمم الى تمويته مع تطاول الأيام وتوالي الليالي ولما أخذ أحمد بن طولون في تدبير الملك واقامة شعائر السلطنة بالديار المصرية ، وشمخ بها سلطانه ، وارتفع بها شأنه اخذ في ترتيب ديوان الانشاء^(٤) » .

نستنتج من هذا القول أن مصر بدأت نهضتها واستقلت شخصيتها واتضحت وضوحاً تاماً منذ أسسها أحمد بن طولون . وقد كان ابن طولون حاكماً ديناً عادلاً وأميراً حازماً ، اهتم بشؤون بلاده وعمل على ارضاء شعبه ، فأحبه الشعب المصري ومشى في ركابه . كذلك كان ابن طولون كريماً سخياً ، بل كان يضرب المثل في الكرم والجود ، كما يصفه لنا القريري فيقول « وكانت صدقاته على أهل المسكنة والسر ، وعلى الضعفاء والفقراء وأهل التجمل متواترة . وكان راتبه لذلك في كل شهر ألفي دينار : سوى ما يطرأ عليه من النور وصدقات الشكر على تجديد النعم . وسوى مطابخه التي أقيمت في كل يوم للصدقات في داره وغيرها . يذبح فيها البقر والكباش ، ويفرف للناس في القلور الفخار ، والقصاع

(١) خطب القريري : ج ٢ - ص ٢٦٤ ، ياقوت : ج ٣ - ص ٩٠١ .

(٢) سفرنامه : ص ٥٣ .

(٣) الاتماظ للقريري : ص ١٤١ ط : بونتر .

(٤) صبح الأعشى لقلقشندي : ج ١١ - ص ٢٨ ، ط . دار الكتب .

على كل قدر أو قصعة لكل مسكين أربعة أرغفة ، في اثنين منها فالزوج والاثنان الآخران على القدر . وكانت تعمل في داره ، وينادى : من أحب أن يحضر دار الأمير فليحضر . وتفتح الأبواب ويدخل الناس الميدان ، وابن طولون ينظر الناس في المجلس الذي تقدم ذكره ويتأمل فرحهم بما يأكلون ويحملون ، فيسره ذلك ويحمد الله على نعمته^(١) .

كذلك كان خمارويه بن أحمد بن طولون كريماً حذاً حلو أبيه في الجود والاتفاق وبذل الطعام لأبناء الشعب . فبلغت نفقات مطبخه الذي عرف باسم مطبخ العامة ثلاثة وعشرين ألف دينار في كل شهر . وتنوعت الأطعمة في عصره ، وكثرت النفقات عليها حتى أصبحت هذه الأطعمة في متناول العامة من أبناء الشعب ، يحدثننا المقريري في كلامه عن دار الحرم التي بناها خمارويه لنساء أبيه ، أنه عين لهذه الدار الخدم والطهاة وأدر عليهن الأرزاق والأطعمة التي بلغت من كثرتها ووفرتها أن الطهاة والخدم كانوا يعطون ما بقي منها للعامة .

ومن ألوان الأطعمة الدجاج ولحوم الجدي والضأن والفالودج واللوزينج والقطائف والمراش من العصيدة التي كانت تعرف باسم المأمونية . وبلغ من وفرة هذه الأطعمة أنها أصبحت في متناول العامة ، حتى كانت القطعة من الدجاج أو لحوم الضأن أو الجدي أو الحلوى الكبيرة تباع بدرهم واحد أو بدرهمين . بحيث أن الرجل إذا طرده ضيف خرج من فوره الى باب الحرم فيجد ما يشتره ليجمله به لضيفه ، مما لا يقدر على عمل مثله ولا ينهي له من اللحوم والقراخ والدجاج والحلوى مثل ذلك^(٢) .

كما كان ابن طولون كثير الاتفاق على شعبه كان أيضاً كثير الاتفاق على لذاته ومجالس أنسه ، فقد كانت لديه نزعة الى الغناء^(٣) كما كانت لديه نزعة الى الترف فاهتم ببناء القصور والبساتين ، وقالوا انه كان يتفق على طعامه كل يوم ألف دينار^(٤) وكان ابنه خمارويه يحب الشراب ويسرف^(٥) فيه ، ويظهر أنه كان مولعاً بالترف ، فقد اهتم اهتماماً واسعاً بالبستان الذي غرسه أبوه ، وجلب اليه ضروب الرياحين والاشجار من كل

(١) الخطط المقريري : ج ١ - ص ٣١٦ ، ط . بولاق .

(٢) خطط المقريري : ج ١ - ص ٣١٨ .

(٣) سيرة ابن طولون لابن انداية : ص ٤٩ ط : برلين .

(٤) النجوم الزاهرة : ج ٢ - ص ٨ .

(٥) نثر المفاخر للتوخي ص : ٢٦١ .

نوع ، كما جلب اليه ضروب الورد والزعفران والنبيلوفر ، وكسا أجسام النخل نخاماً مذهباً حسن الصنعة ، وتفنن فيه بضروب من الزخصرف والتجميل^(١) . وقد روى الرواة أنه كان بقصره بركة من الزيت طولها خمسون ذراعاً وعرضها خمسون قد أقيمت عليها أساطين من الفضة ، شددت إليها زنايير من الحرير تحمل فراشاً كان ينام عليه . وكانت هذه البركة يرى لها في الليالي القمرية منظر عجيب اذا تألق نور القمر بنور الزيت^(٢) .

ومما لاشك فيه أن اهتمام خمارويه بهذا البستان كان يرافقه خروج متواصل للتنزه فيه ، حيث يكون الغناء والطرب ، والشراب والإسراف فيه ، والطعام وتنوع أصنافه وألوانه . كما كان يفعل المتوكل في خروجه إلى الاديعة والبساتين .

ويروي المقرئ أيضاً أنه : « كان يصنع للخليفة بمصر قصر من الورد بقرية من قرى « قلوب » كان بها جنان وورود كثيرة ، وكان الخليفة يخرج في يوم يسمى يوم « قصر الورد الى تلك القرية متزهاً^(٣) » . ولابد للناس في هذا اليوم من أن ينساقوا الى اللهو والقصف وشرب الخمر والترف المفرط في أصناف الطعام والتفنن في إعدادة وتزيين موائله وانتقاء ما يوافق الذوق المزهف من القصاع الفاخرة للطعام والآنية والأقداح الثمينة للشراب .

هذه الصور البالغة من الترف ، قد تكون من أهم الأسباب التي جعلت الشعراء يبكون الدولة الطولونية بكاء شديداً .

على أن الأخشيدين لم يكونوا أقل ترفاً ولهاً وانفاقاً على موائلهم وأطعمتهم ، فقد كانوا ينوعون ألوانه ويختارون منه مالا من طباعهم ووافق أمزجتهم . فقد ذكر ابن زولاق أن الأخشيدين كان يعيل الى لون من ألوان الطعام يقال له « حماضية » تعمل من الحماض الذي يستخرج من الأكرج ، وهو نوع من البرتقال ، ويلقى به في الحصرية . وهو العنب الأخضر الذي لم ينضج بعد ، ثم يلقي عليها ماء الورد والأفاوية^(٤) .

(١) خطط المقرئ : ج ١ - ص ٢١٦ .

(٢) خطط المقرئ : ج ١ - ص ٣١٧ .

(٣) خطط المقرئ : ج ١ - ص ٤٨٨ .

(٤) المغرب في تاريخ المغرب : ابن زولاق ، ص ٣٦ .

كذلك كان كافور ينفق على مائدته وطعامه الى درجة الإسراف والتبذير . وكانت الأطعمة تتنوع على مائدته وتكثر ، وهي نفس الأطعمة التي كانت ترى على موائد الخلفاء والأمراء في قلب العاصمة العباسية بغداد أو في الامارات الأخرى كماني الشام والأندلس وفارس وغيرها من أقاليم الدولة العربية المترامية الأطراف .

روى أبو المحاسن عن كتاب « كنز الدرر وجامع الغرر »^(١) لأبي بكر بن عبد الله بن أبيك المتوفي في القرن الخامس الهجري « أنه بلغ ما كان يعمل في مطبخ كافور لما قوي سلطانه ، وكثرت أمواله في كل يوم من اللحم ألفان وسبعمئة رطل ، وخمسائة طائر دجاج ، ومائة طائر أوز ، وخمسون خروفاً رميساً^(٢) ، ومائة جدي سمين ، وعشرون فرخاً سمكاً وخمسائة صحن حلوى ، في كل صحن عشرون رطلاً ، ومائتان وخمسون طبقاً فاكهة ، وعشرة أفراد نقل ، وخمسائة كوز ققاع كبير^(٣) ، ومائة قرابة سكر وليمون » .

اذن العقلية العربية لم تتغير سواء كانت في العراق أو في مصر ، والبيئة لم تكن لتطبع أمراء مصر بطوايح خاصة تميزهم في عقليتهم أو في سلوكهم عن سلوك العباسيين والبويعيين في أطعمتهم وأشربتهم . ولذا نجد الإسراف في المطعم واختيار أئمنه للابلط الملكي ، والإفراط والإكثار فيه إلى حد غير معقول .

ويظل الجدي والسملك من آيين الموائد الفخمة ، ويضاف إليه في بلاط كافور ذلك العبد الأسود المخصي كما ينعت المتنبّي في قوله :

من علم الأسود المخصي مكرمة أقومه البيض أم آباؤه الصيد

تظل الجداء والأسماك من خصائص الموائد العامرة ، ويضاف إليها الخراف الرئيسة عدا الأعداد الكبيرة من أنواع الطيور المختلفة ومنها الحمام . ولازلنا حتى الآن نجد ولع المصريين في اتخاذ الحمام على اختلاف طرق صنعه وطبخه لوناً أساسياً من ألوان أطعمتهم لاسيما في الدعوات والحفلات . ولعل هذا أثر من مظاهر الترف في ذلك العصر .

(١) فهرست التاريخ بدار الكتب المصرية رقم ٢٥٧٨ ، ومجلة انشراق المجلد ١ سنة ١٩٤١ م .

(٢) الرمس : من رسم ، ورسم الحروف غطاء ودقته وهي بمعنى (الحروف المكثف) في لغة هذا العصر .

(٣) الققاع : هو شراب يتخذ من الشعير ، سمي بذلك لما يرتفع في رأسه ويملؤه من الزبد .

وقد كثرت نفقات المطبخ في عهد كافور الاخشيدي ، فارتفعت بنسبة كبيرة من ثلاث عشرة جراية إلى ثلاثة عشر ألف جراية^(١) . وقد روى ابن خلكان عن وكيل كافور قال : « خدمت الأستاذ كافوراً والجراية التي يطلقها ثلاث عشرة جراية في كل يوم ، ومات وقد بلغت على يدي ثلاثة عشر ألفاً في كل يوم »^(٢) .

ويبدو أن الخليفة أو الأمير لم يكن ليقنع بمافي دياره من أصناف الأطعمة واختلافها ، فكان يكتب إلى الأمصار الأخرى لاستحضارها . فتصل خضراء في موسمها مما يعبر عن سهولة المواصلات والاتصالات في ذلك العصر . فقد رأينا أن المستكفي طاب من ندمائه أن يحذوه عن الأطعمة وما قاله الشعراء فيها . فأشده أحدهم ماقاله كشاجم^(٣) في وسط هليون^(٤) فلما فرغ منها قال له المستكفي : « هذا مما يتعذر وجوده في هذا الوقت بهذا الوصف في هذا البلد ، إلا أن نكتب إلى الاخشيدي محمد بن طنج ، يحمل البنا من البر من دمشق فأنشيدونا فيما يمكن وجوده^(٥) » .

وقد اشتهرت الشام في ذلك العصر بمزروعاتها . من حبوب وبقول وخضر وفواكه كثيرة متنوعة بعضها كان متوفراً في العراق ، وبعضه موجود في مصر وقسم آخر لا يوجد إلا في دمشق على مدار السنة . يقول القلقشندي في فواكه الشام : « وكانت المواد الغذائية متوفرة في ذلك الحين ، وهي نفسها التي تنتجها العراق ، وفيه الحبوب من كل ما يوجد في مصر من البر والشعير والذرة والأرز والبقلاء والبسلة والجلبان واللوبياء والحلبة والسهم والقرطم . وبه من أنواع البطيخ والقتاء مايطاب ويستحسن ، وكذلك غيرها من المزروعات كالقلقاس والملوخيا والباذنجان والجزر والهلون والقنييط والرجلة والبقلة اليمانية وغير ذلك من أنواع الخضراوات المأكولة ، وقصب السكر في أغواره إلا أنه لم يبلغ في الكثرة حد مصر . وأما الفواكه ففيه التين والعنب والرمان والقراصيا والبرقوق والمشمش والخوخ . . . وهو المسمى بالدرافق - والتوت والقرصاد^(٦) . ويكثر التفاح والكمثرى والسفرجل والعناب

(١) الجراية : المال الجاري .

(٢) وفيات الأمان : ج ١ - ص ٤٣١ .

(٣) انظر ص (٢٦٢) من هذا الفصل .

(٤) الهليون : الصفحة أو الصحن .

(٥) مروج الذهب للمسعودي : ج ١٠ - ص ١٩٦ . (٦) القرصاد : صبيح أحمر ، أو هو التوت .

والزعرور ... والزيتون في غاية الكثرة^(١) » ولكثرة هذه المواد الغذائية في دمشق طلب المستكفي أن يكتب الى الاخشيذ كي يبعث اليه بمادة « الهليون » لتعطر وجوده في ذلك الموسم . وكأن الحياة ولذة الشهوة الى الطعام لانها للخليفة المستكفي إلا إذا أخذ « الهليون » طريقه إلى مائدته .

ولعل من الطريف جداً هنا أن نعلم كيف استطاع كافور الاخشيذي أن ينال الخطوة لدى سيده ، وينفذ الى قلب الاخشيذ عن طريق معدته وطعامه ، ثم يرقى ويستولي أخيراً على إمارة مصر سنة ١٠٣٥ هـ هذا ماحكاه أبو الفرج البالي^(٢) طبيب الاخشيذ قال : « انتهى الاخشيذ بقرية فعملت له وكان رسمي اذا قدمت المائدة اليه أن أقف في طريق الطعام فأشرف على كل لون يقدم ، فأرد ماأرى رده ، وأصلح ما أراه وأرسله اليه . فجاؤوا ذلك اليوم بالقرية ، فكشفتها وأزلت منها ما يصلح إزالته ، فأخذها كافور بيده وأدخلها اليه ، ولم يكن رسمه أن يحمل طعاماً . فلما خرج قلت له : ما يزيدك الله الا رفعة فقال لي : كانت شهوة مولاي لما قوية فأحببت أن أدخل أنا بها ، فلما رفعت المائدة دخلت اليه وسألته عن أكله . فقال لي : كانت البقرة طيبة وأكلتها شهوة (فإيش) أعجب ما كان فيها ؟ قلت : يقول الإخشيذ أيده الله قال : حمل كافور لها . وحياتك ياأبا الفرج . لاجلس في هذا المجلس غيره ، ولاأخذ هذا المال سواء » .

ولابأس أن نضم الى هذا الخبر ملحّة أخرى تعلل أيضاً نجاح كافور وتشرح كيف توصل الى مرضاة مولاه بخدمة شهواته وتقديم الطعام على مائدته .

ويبدو أن الاخشيذ كان يؤثر « البقرية » الى جانب لون آخر من ألوان الطيخ وهي « الحماضية » وهما من الألوان المصرية التي اشتهرت بها مصر في ذلك الحين .

حدث كافور قال :

(١) صبح الأمل للقلقشندي : ج ٤ - ص ٨٧ .

(٢) المغرب في حل المغرب : ص ٢٦ .

في الأصل المطبوع « الباسي » ولا شك أنه هو البالي الذي ذكره ابن أبي أصيبعة في جملة الأطباء المصريين . وورد في مكان اسمه وكنيته بياض في النسخة المطبوعة . وذكر عنه أنه ألف لكافور كتاب « التكيل في الأدوية » . (عيون الأنباء : ج ٢ - ص ٨٦) .

« ركب الاخشيد ، ثم قال لي : ارجع فقل لهم يصلحون المائدة ، ويكون أول مايقدمونه حماضية ^(١) قال كافور : فبحث الى صاحب المائدة فقلت له : أول مايقدم حماضية . فقال : والله ماأصلحت حماضية . فقلت : انا لله عز وجل . فقال : كم عليك وأصلح لك الساعة حماضية ؟ قلت : مائة دينار . قال فاجمع لي كبل أترج عندك . فجمعناه ، واستخرج الحماض فألقاه في الحصرية ، وطرح فيها ماء الورد والمسك والأفاوية ، فلما جاء الإخشيد قدمتها اليه ، فأكل منها وأكثر . وقال : طيبة والله ! فقلت : هي والله تقوم على مائة دينار ، ردّها . فردّها . فأعطاهها غلاماً ، وقال له : ادفعها الى الطواف ^(٢) الذي يطالبنا .

قال ^(٣) : « فقلت للاخشيد : فأنت أخذت المائة ^(٤) » .

لاندري مدى صحة هاتين الروايتين فيما يتعلق بطعام الاخشيد ، ثم ماكان من الخطوة التي لقيها كافور عند سيده ، وكيف استطاع أن يحظى برضائه وأنسه ودعابته ودعائه له أن يخلفه على حكم مصر ، فيجلس مجلسه . ويأخذ ماله ، لقاء مألقي الاخشيد من لذة وسرور عندما قدمت له « البقرية والحماضية » . ثم تلك الكلفة التي رفعت بين الاخشيد وغلامه كافور حتى اتهمه كافور عمارحاً انه هو الذي أخذ المائة دينار .

على أنه مهما بلغ من صحة هاتين وعلمها فإن هذا دليل واضح على اهتمام الخلفاء والأمراء في مصر وغيرها بشهواتهم ولذائهم ولاسيما فيما يتعلق بطيب المأكّل والمشرب . كما تعبر هاتان الروايتان عن ذكساء كافور الذي عرف طريق « الوصلة الى الاخشيد » ليس عن طريق « وصف الطيبات والطيب » وإنما بتقديمها واصلاحها وتطيبها بالمسك والأفاوية وماء الورد .

(١) الحماضية : لون من ألوان الطعام تمثل من الحمض الذي يستخرج من الأترج ، وهو نوع من البرتقال وينقى في الحصرية ، وهو العنب الذي لم ينضج بعد ، ثم يلقى عليه ماء الورد والأفاوية .

(٢) في الأصل « الى الطوائف » والسياق يقتضي ما دون .

(٣) القول هنا لكافور ، وقد قالها مازحاً كما يبدو .

(٤) المغرب في حل المغرب : ص ٣١ .

الغذاء والطب :

إن الرواية السابقة وما جرى لكافور مع الأخشيذ حين قدم له « البقرية » وموقف البالي مني إنما تشير فيما أشارت إليه أيضاً إلى أهمية الطبيب وضرورة وجوده في القصر ملازماً الخليفة أو الأمير يسدي له النصيح والإرشاد فيما يتعلق بتناول طعامه وتفقدته وملاءمته وتوفر الشروط الغذائية والصحية فيه .

لذلك رأينا أن الطبيب البالي لم يسمح بدخول « البقرية » إلى الإخشيد إلا بعد فحصها والإشراف عليها وإزالة ما يصلح إزالته منها .

وقد جاء في كتاب المغرب أنه « كان للإخشيد طبيب خاص يشرف على الطعام ويشير بما يصلح تقديمه للأمير »^(١) وليس من المستبعد أن يكون الإخشيد قد اتخذ هذا الطبيب ليحول دون تقديم طعام فاسد أو مسموم عن طريق من تحدته نفسه باغتياله ، ومن أشهر أطبائه البالي الذي ورد ذكره ، ومنهم سعيد بن البطريق « وكان طبيباً نصرانياً من أطباء قسطنطينية مصر ، وقد عين بطبريكاً على الإسكندرية سنة ٣٢٨ هـ . وله كتب في الطب والجسد »^(٢) .

كذلك تذكر المصادر أنه كان في بلاط الأمير أحمد بن طولون أكثر من طبيب يشرف على صحته وطعامه ، منهم ابن زيرك كما ذكر ابن أبي أصيبعة ومنعهم سعيد بن توفيل النصراني الذي كان يصحبه في أسفاره ويشرف على ما يقدم له من طعام وقد يمنع من تناوله إن وجد ضرورة في ذلك .

ولكن كثيراً ما كان الخليفة أو الأمير يضرب عرض الحائط بنصائح متطبعة فيقع فريسة المرض لإرضاء لشهوته « فعندما اشتد المرض بابن طولون وكان سببه هيفة ، إذ أكل لبن جواميس فاعترأه بعدها هيفة . واستدعى طبيبه ونصحه أن يمتنع عن الأكل ليلة ، وأن لا ينوق شيئاً قلّ أو جِلّ » . لكن ابن طولون لم يعمل بوصية طبيبه^(٣) .

(١) المغرب : ابن زولاق : ص ٣٦ .

(٢) طبقات الأطباء لابن أبي أصيبعة : ج - ٢ ، ص ٨٦ .

(٣) ذكر ابن أبي أصيبعة في طبقاته ، فقال : هو الحسن بن زيرك طبيب في مصر أيام أحمد بن طولون يصحبه في الإقامة ، فإذا سافر صحبه سعيد بن توفيل .

فلما كان الليل اشتد^١ به الجوع فدعا بشيء أكله ، وأني يطبق فيه فراريج حارة مشوية ، وخروف ، وجدي بارد وبزماورد^(١) فأكل من كل ما رآه وشفي تلك الليلة ، ورحل على أنطاكية وعلته تزايد ، وأقام في دمشق لتسكن علته وخاف ابن توفيل عليه من تزايد العلة فنصحته بالعودة إلى مصر . وكان رحيله على عجلة حيث عملت له موطأة يجرها الرجال قليلاً قليلاً^(٢) . لقد تفاقت العلة على ابن طولون لأنه لم يأخذ بنصيحة طبيبه مما جعله يعود إلى مصر محملاً على موطأة لعدم تمكنه من السير أو الجلوس . ولم ينقذ حياته سوى وجود ابن توفيل إلى جانبه مراقباً له في رحلته .

وقد كثر عدد الأطباء في مصر ليس فقط في بلاط الأمراء ، بل في بيوت الأغنياء وأوساط العامة . فانتشروا في أسواق مصر وكان الناس يقصدونهم ويستشيرونهم فيما يتعلق بأمراضهم وأمراض المعدة والتخمة وسوء الهضم .

ونظّل نترك العلاقة الواضحة بين الطب والغذاء من خلال أدب المصريين وأشعارهم . فالشاعر المصري أبو القاسم السُّمَيْسَر^(٣) يشير إلى أن « المعدة بيت الداء » لذلك ينشد ناصحاً بالاعتدال وعدم الإفراط في الطعام ، معرضاً فيمن لا يثق بالطب والأطباء :

يا آكلًا كل ما اشتَهاه	وشاتم الطب والطبيب
ثمّار ما قد غرست تجنّبي	فانتظر السقم عن قريب
يجتمع الداء كل يوم	أغذية سوء كالذنبوب

ويقول أيضاً في هذا المعنى :

أناكُل ما تشتهي	نهيست ولم تنته
-----------------	----------------

(١) البازماورد : طعام من البيض والحم فارسية ، انظر (منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي) ص : ٢ .

(٢) سيرة ابن طولون لابن الداية : ص ٣١٤ .

(٣) هو أبو القاسم خلف بن فرج الألبيري ، كان كثير المعاء ، وله كتاب لقيه « شفاء الأعراض في أخذ الأعراض » .

لأكلك ما تشتهي بقيت وما تشتهي^(١)

والمعنى : لقد اسلمت نفسك لشهوة البطن حتى مرضت بالتخمة وما ينشأ منها ويشبهها من الأمراض فانعلمت فيك الشهية .

على أن أغلب المصرين لم يكونوا ليثقوا بهؤلاء الأطباء . وهذا ما حكاه لنا شعراؤهم ورواة أدباؤهم ، فقد أورد صاحب الخريدة للشاعر الجليل بن الجباب^(٢) أياتا يشكو فيها من طيب أعاد للحمى شبابها وقد شاخت ، وردها مرتين في اليوم بعد أن كانت تزوره نوبة واحدة فيقول :

وأصل بليتني مَنْ قد غزاني	من السقم الملتح بعسكريــــن
طيب طبه كغراب يــــن	يفرق بين عافيتي وبينسي
أنى الحمى وقد شاخت وبأخت	فرد لها الشباب بسختــــن
ودبرها بتديير لطيف	حكاه عن سنان أو حنــــن ^(٣)
وكانت نوبة في كل يوم	فصيرها بمخزق نوبتــــين ^(٤)

ومن يدري قد تكون هذه الثقة المزعومة بالأطباء في هذا العصر أن الطب بدأ يعتمد على العمل الجراحي وأدواته ، بعد أن كان الناس يثقون بالوصفات الغذائية ويتداوون عن طريق الأطعمة والأعشاب . لذلك نجد الشاعر ابن الفضل الخازن^(٥) يهجو الحكيم أبي القاسم الأهوازي الطبيب « وقد فصدته بالمبضع فآلمة^(٦) » .

رحم الاله مجديــــن ، سليمهم من ساعديك مبضع بالمبضع^(٧)

(١) الأبيات من الخريدة : ج - ٢ ، ص ١٥ .

(٢) شاعر مصري توفي عام ٥٦١ هـ .

(٣) سنان بن ثابت بن قره : طبيب عباسي ساهم في حركة الترجمة من اليونانية الى العربية ، وحنين بن اسحق طبيب بغدادي أقام في البصرة انتقل الى بغداد واشتغل بصناعة الطب .

(٤) الخريدة : ج ١ - ص ١٩٢ .

(٥) هو أبو الفضل أحمد بن محمد بن الفضل الخازن الكاتب توفي سنة ٥١٨ هـ . له ترجمة في (الوفيات ١-٤٦ والنجوم الزاهرة ٥-٣١٨ ومرآة الجنان ٨-٧٦ ، والكمال ١٠-٢٠٦ ، وشذرات الذهب ٤-٥٧) .

(٦) وفيات الأعيان : ج ١ - ص ٤٧ .

(٧) المجلد : المصروع على الجدالة وهي الأرض .

فصائب تأتيهم^١ بعصائب
أقصدتهم ، بالله ؟ أم أقصدتهم
دست^٢ المياض ، أم كثافة أسهم^٣
غوراً بنفسي إن لقيتك بعدها
نشرت فتطوي أذرعاً في الأذرع
وخزاً بأطراف الرماح الشرع^٤
أم « ذو الفقار » مع « البطين الأنزع »^٥
يا عنتر العبي غير مدرع^٦

وقد يكون هذا الهجاء على سبيل المداعبة لما عرف عن أهل مصر من الفكاهة والمرح والدعابة . وهذا مانصوره أيضاً أبيات قالها الشاعر المصري ابن الفكيك^٧ في طبيب مزوق^٨ بمصر .

قل للطبيب الدلمي وان غدا
يمت طبك جاهلاً بأصوله
وحكمت في المرضى برأي مزوق^٩
في الطب رب تنطش وجراح
فغدوت كالساري بلا مصباح
فركتهم صوراً بلا أرواح^{١٠}

الطعام والشعر :

وفي الحقيقة إن الشعراء المصريين قد مثلوا بينهم وطبيعتهم وروحهم الفكاهة تمثيلاً صادقاً طريفاً . وكانت أطعمتهم تشغل جزءاً من اهتماماتهم فيولونها شيئاً من هذا الوصف والتمثيل .

فهذا الشاعر ابن مكينة^{١١} يتحدثنا عن طعامه وكيف اختلطت عليه ألوانه بعد

(١) أقصدتهم : طعنهم فلم تحطهم مقاتلتهم ، الشرع : المعدات للعلن .

(٢) ادست : وعاء المياض ، ذو الفقار : سيف علي بن أبي طالب ، البطين الأنزع : وصفان لملي بن أبي طالب كرم الله وجهه . فالبطين : النظيم البطن ، والأنزع : المنصر شعره على جانب جيبه .

(٣) الخريدة : ج ٣ - ص ٣٦٨ ، ط : منشورات وزارة الثقافة والفنون ، الجمهورية العراقية .

(٤) هو شاعر من شعراء الخريدة قال عنه العماد : « هو أقدم عصرأ » لم يلحق ستة خمسمائة وكان جاد الهجاء وإلحاحه فيه أخافه فهاجر من مصر إلى الأندلس .

(٥) المزوق : زوق الكلام حسنه وزينه ، والمزوق هو الذي يمحو الحقيقة بكلامه المنق . فيحسن كلامه ولا يتقن عمله .

(٦) الخريدة : ج ٢ - ص ١٠١ ، ط . دار نهضة مصر ، القاهرة .

(٧) ابن مكينة : عاش في أواخر القرن الخامس وأوائل القرن السادس ماصراً لابن النائم وقد ذكره العماد في غريبته وأورد له طرائف عن فكاهاته ومداعباته . (انظر الخريدة ج ٢ - ص ٢٠٣ ، وانظر فوات الوفيات : ج ١ - ص ٢٦) .

أن كبر وشاخ ، فلم يعد يميز بين السكر والملح وبين البندق والمقل ، وهو في حديثه عن طعامه يرتعش من الضعف والكبر فيأبى إلا أن يصور رعشته هذه في بيت من أبيات القصيد ليصل الى مايريد من دعاية وفكاهة . يقول :

عشتُ خمسين بل تزيد	رقيعا كما تـرى
أحسب المقل بُندقا	وكذا الملح مـكـترا
وأظن الطويل مـنـ	كل شيء مـلـورا
قد كبر برير يـرـ	ت وعقلي إلى ورا
عجبا كيف كسل شـ	يء أراه تقيـرا
لا أرى البيض صار يـ	كل الا مقشـرا
وإذا دق بالحجـ	ر زجـاج تكـمرا

ولقد استقى الشعراء المصريون معانيهم من وحي الأطعمة المعروفة في عصرهم فيقول ابن حيدرة العقيلي^(١) في بعض من يهواه :

قطع قلبي بمدية التيه	وذر من ملح صدّه فيه
ولفّه في رفاق جفونه	وقطّع البقل من تجنيّه
وقال لي : كل ، فقلت أكل ما	أمرض قلبي به وأوذيه

ولئن مزج ابن حيدرة بين لغة الحب ولغة الطعام على سبيل الدعابة ، فإن الشاعر ابن حداد^(٢) يصف لنا ضيافة وصفاً جاداً حيث أكثر الممدوح من ذبح الأنعام والطيور والحملان ليقدمها لأضيافه .

سُتّ السوام به الحِمام كأنما	أخذتْ بثأر من ذوي الشنآن
وتبعثها ذات الجناح كأنما	فعلت جنوحا قبل في الطيران
حتى عدا حمل السماء وثورها	حذرين مما حل بالحملان ^(٣)

(١) هو الشريف أبو الحسن علي بن حيدرة ، أهم شاعر ظهر في مصر في النصف الأول من القرن الخامس الهجري ، وقد أشهد المستنصر شعراً في العام الذي بدأت فيه سني الهجاعة بمصر عام ٤٢٢ هـ .

(٢) هو أبو عبدالله محمد بن أحمد بن عثمان القيسي ، ويلقب ظافر الحداد ، توفي عام ٥٢٩ هـ .

(٣) الحمل والثور : برجان من أبراج السماء ، والحملان : ج حمل وهو ولد الفأن في السنة الأولى .

نار بأرجاء المرية ، سقطتها مزر بيت النار في أرجان^(١)

والأبيات واضحة التكلف^(٢) لكنها تصور كلف المصريين بلحوم الطيور المختلفة التي وصفها الشاعر بذات الجناح ، الى جانب ما كان يعقر من السوام والحملان وغيرها من أنواع اللحوم .

وكما استمد الشعراء معانيهم من وحي الأطعمة كذلك استمدوا تشبيهاتهم منها . يقول الحصري الأعمى المري^(٣) معاتباً أصدقاءه :

كم من أخ قد كان عندي شهدةً حتى بلوتُ المرَّ من أخلاقه
كالملاح يحسب سكرأ في لونه ومحسّه ، ويحول عند مذاقه^(٤)

فالصديق الوفي كالشهد ، ولكن عندما يتحول يصبح كالملاح ، يخدع الانسان بمنظره فيحسبه سكرأ ، ولكن يكتشف حقيقته عندما يتذوق طعمه .

وكذلك كتب الشاعر ابن التعاويذي^(٥) إلى صديق له وهو نقيب مشهد الكوفة العلوي يعاتبه بعد أن وعده وأخلف وعده . يقول :

فأخو الفضل من يساعد في الشدّة لاني الرخاء والميسر
ومنى ما استمر خلفك بالوعد ، ولم تعتذر عن التفصيل
صرتُ من جملة النواصب لا آكل غير الجري والجرجير^(٦)

(١) غريدة القصر وجريدة مصر : ج ٢ - ص ١٨٦ ، ط : دار النهضة بمصر .

(٢) معنى الأبيات : ان الممدوح ذبح الأنعام السائمة إكراماً لضيفه فأوردها ورد الحمام كأنها قتلت أخذاً بثار قديم من الأعداء المبغضين ، وأثبت الائتمام في الذبح بالطيور كأنها ذبحت قصاصاً لأنها ارتكبت إثماً في طيراتها .

(٣) شاعر أديب وخم الشعراء ، حديد اللسان ، كان عالماً بالقرارات وطرقها ، وأقرأ الناس بسترته وغيرها . وهو من شعراء الحريدة ، عاش في مصر ، ثم دخل الأندلس بعد عام ٥٤٠ هـ . وتوفي بطنجة سنة ٤٨٨ هـ .

(٤) غريدة : ج ٢ - ص ٥٠ .

(٥) أو هو سبط التعاويذي وهذا أشهر . أبو الفتح محمد بن عبد الله كان أبوه مملوكاً تركياً لأحد بني المغامر بن رئيس الرؤساء ، واسمه نشتكين ، وانتصب الشاعر الى جده لأنه كلفه صغيراً . جمع ابن التعاويذي بين الكتابة والشعر واشتهر بمجودته توفي عام ٥٨٤ هـ . في مدينة حلب .

(٦) للنواصب : طائفة من الخوارج كانوا من حزب علي ثم أظهروا له الخلاف في قضية التحكيم المعروفة .

وتفلسْتُ واكتحلْتُ ثلاثاً وطبخت الحبوب في عاشور^(١)

فالشاعر يتوعد النقيب - ان هو لم يف بوعده - أن يعدل عن التشيع وولاء آل البيت الى ولاء بني أمية . فيصبح خارجياً لا يفتات من المحرم الا السك الحري ، ومن النبات الجرجير فقط ، وسوف يطبخ الحبوب في العاشر من محرم مع أنه يوم حزن بالنسبة للشيعة لا يطبخون فيه سوى العدس ، إلا أن الوزر سيقع في ذاك على الشريف لأنه قد اضطره الى ذلك .

ودعي يوماً الشاعر أبو البركات البغدادي^(٢) إلى مائدة الوزير عون الدين^(٣) في شهر رمضان سنة ست وخمسين وخمسائة ، لكن بواب الوزير حججه « وجررت له مع البواب منافرة » فكتب قصيدة يعاتب فيها الوزير ويشكو له الحاجب الذي زاحمه على مائدته فيقول :

لست بالعاجز المتبؤب ولا المخنـ	للدلهدر في قراع الخطوب
يد أني أغشى الملوك ذوي الحـو	د ، ولا علم لي بظن الغيوب
فأنال العذب القرات ، وأنسي	هممي البيض عن أجاج مشوب ^(٤)
يا فدتك الحياة قد سمع النـا	س قدبماً بحاجب محجـوب
كلما قدم الطعام تلقـا	في بوابكم بوجه قطـوب
ولعمري ان المظاظـة في البـوا	ب طبع ، لكنها لغريب ^(٥)

الجرى : ضرب من السمك معروف ، كثير الزوجة والهاكة ، يسميه أهل مصر « السلور » ويقال في بعض القنات « الجريث » ، ويسمى بالفارسية « مارماي » . والجرجير نبات منه بري وبستاني . مأوذ يزيل آثار القروح ، وهو يد البلب ويضم الغشاء .

(١) عاشور : عاشر المحرم ، وفي دواوين اللغة الماشوراء ، والمشوراء والماشور وكلها مترنة « بال » ، وقد قال ابن الأثير : وعاشور اسم اسلامي ، وليس في كلامهم (فامولاد) بالله فيره . الأبيات من الحريدة : ج ٣ - ص ٢٨ ، ط : بغداد .

(٢) فاضل ذو أدب ، عارف بالنحو واللغة ، مزي يزي أهل التصوف وأهل الطريقة ، ويعرف بالطلاني وقد منح الوزير ابن هبيرة ، وكان له على الوزير جراية ورسم جائزة في كل موسم .

(٣) الوزير : وهو أبو المنظر يحيى بن محمد بن هبيرة ، وهو من أعظم وزراء الدولة العباسية وعقلا وسياسة وقدبيراً .

(٤) الأجاج : طعم يلدغ الفم بمرارته أو ملوحته . مشوب : مزوج بغيره .

(٥) الحريدة : للمهمل الاسفهانى : ج ٣ - ص ٦٥ ط : بغداد - منشورات وزارة الثقافة والفنون .

وقال أيضاً يعاتب الوزير لأنه لم يدعه الى سماطه في شهر رمضان . اذ كانت عوائدهم أن يحضر الأعيان سماط الخليفة عند الوزير ، ويسمون السماط « الطبق » والشاعر يشير الى نفسه الأبية وهمته العالية التي جعلته يترفع عن تناول الشواء أو احتساء المرق حين حجبه البواب الأرمني عن حضور هذا الطبق فيقول :

نفسي من السوء ، للوزير نفسي	ما ضره لو حضرتُ في الطبق
سائل محامي ، هل مددتُ يدي	نحو شواء ؟ أو لذت بالمـرق
ألم أعد نحو منزلي خجسلاً	معشـراً بالكلاب في الطـرق
طاوي الحشا ، قد برزتُ من حائل	مخرقات قد بلّـها عرقـسي
يعبث بي الأرمني ، يحجبني	بالجهل منه عن ذلك النفق
أقسم أن لا أعود ثانيـة	لثـلها بالضحي والغسق ^(١)

اذن لم تعد أبواب الخلفاء والوزراء مفتوحة على مصراعيها لاستقبال الزائرين ولم تعد مواعدهم تستقبل الخاص والعام من الشعراء وأبناء الشعب كما كانت في أيام الرسول وخلفاء بني أمية وامرائهم . بل أصبح الحاجب يحول دون ذلك ولاسيما في أخريات الخلافة العباسية فلا يحضر هذه الأسمطة سوى أرباب المراتب والأعيان يجلسون الى السماط وفق درجاتهم بعد أن يأذن لهم الحاجب بالدخول . وما هذا إلا نوع من التعقيد جعلهم يتواضعون على طائفة من التقاليد في آداب المائدة ، اقتبسوا كثيراً منها عن الفرس^(٢) كما سنرى هذا واضحاً في مواعيد الفاطميين وأعيادهم ومواكبهم .



(١) الحريرة : ج ٣ - ص ٦٦ .

(٢) عيون الأخبار لابن قتيبة : ج ٣ - ص ٢١٤ ط : دار الكتب .

الفصل السادس

الوطنة في عهد الفاطميين

النماء الاقتصادي :

لقد تلسون العصر الفاطمي بالوان زاهية من الرء والنعم ولاسيما فيما يتعلق باحتفالات الفاطميين وموائدهم وأطعمتهم ، وقد ساعدت طبيعة البلاد وما فيها من أنهار وخيرات على ازدهار الحياة الاقتصادية فازدهرت الزراعة وكثرت المحاصيل الغذائية المختلفة . ففي مصر يجري نهر النيل العظيم يروي أحواضها ويبعث الحياة في أرجائها ، وحول هذا النهر يعيش المصريون « يحرثون بطون الارض ويبنون بها الحب ، يرجون بذلك النماء من الرب » وقد ظلوا يعملون جيلاً بعد جيل دون كلل أو ملل ، يبعثون الحياة في وديان مصر وأحواضها « فينما مصر لؤلؤة بيضاء ، إذا هي عنبرة سوداء ، فإذا هي زمردة خضرة ، فإذا هي ديباجة رقشاء » .

وقد غمرت مصر في العصر الفاطمي البلاد العربية بخيراتها ولاسيما بلاد الحجاز وكفتها مؤونة الحجاج . وقد أحسن المقدسي وصفها عندما زارها في القرن الرابع الهجري فقال عنها : « هي الاقليم الذي افتخر به فرعون على الورى ...أحد جناحي الدنيا ، ومفاخره لأخصى ، مصره قبة الاسلام ، ونهره أجل الانهار ، وبخيراتة تغمر الحجاز ، وبأهله يبهج موسم الحجاج ، وبره يعم الشرق والغرب ، وقد وضحه الله بين البحرين ، وأعلى ذكره في الخافضين ، حسبك أن الشام على مجلاتها رستاقه ، والحجاز مع أهلها عيالة^(١) .

(١) أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم ، المقدسي : ص ١٣٩ ط : ليدن .

لذلك تعلق بمصر من زارها من كافة الاقطار ولاسيما الشعراء الذين كانوا يردون اليها من المغرب أيام الفاطميين لمدهح خلفائها . وهذا ما عبر عنه الشاعر ظافر الحداد حيث يقول :

يا ساكني مصر أما من رحمة فيكم لمن ذهب الفرام بلبه
أمن المروءة أن يزور بلادكم مثلي ويرجع معدما من قلبه

ولم تستقطب مصر الشعراء فقط : بل كانت قبلة كثير من أبناء الملوك والأمراء ، يقول ناصر خسرو الذي زار مصر عهد الفاطميين عام ١٠٤٣ هـ إنه رأى بالقاهرة طاقة من أبناء الملوك والأمراء الذين جاؤوا من أطراف العالم مثل أبناء خسرو دهلبي ، وأبناء ملوك جورجيا ، وملوك الديلم وأبناء خاقان تركستان ^(١) . وكل هذا يؤكد ماكانت عليه مصر من عظيم المكانة في العصر الفاطمي .

وقد كثرت الخيرات في مصر نتيجة الحياة الاقتصادية المزدهرة وكان أكثر ما فيها من الثمرات والفواكه : الرمان والموز والتفاح . وأما الإيجاص فقليل غال ، وكذلك الخوخ ، وفيها الورد والزرجس والليمون الأخضر والأصفر ، وأما العنب والتين فقليل غال ، ولكثرة مايعصرون العنب في أرباب التين لا يصل منه الا قليل . ومع هذا فشراؤه عندهم في نهاية الغلاء . وعامتوا يشربون المزر الأبيض المتخذ من القمح ، حتى أن القمح يطلع عندهم سعره بسببه فينادي المتادي من قبل الوالي بقطعه وكسر أوانيه ^(٢) .

وكان يزرع في مصر من الأغذية أنواع كثيرة. فالأصناف الصيفية «البطيخ والوربيا والسهم ، وقصب السكر ، والفلقاس والفجل على مدار السنة ، واللث والחס ويؤكل بعد شهرين ، والكرب ، ويفرس الكرم والتين والتفاح والتوت واللوز والخوخ والمشمش .

أما الأصناف الشتوية التي كانت تزرع في أرض مصر أيام الفاطميين فهي : الهليون والبادنجان والقصب القارسي والقمح والشعير والبقول والعدس والحمص والبصل والثوم والتمرس .

(١) سفر نامه لناصر خسرو : ص ٥٣ - الطبعة العربية لجنة التأليف .

(٢) خطط المقرئزي : ج ١ - ص ٣٦٨ ط : دار صادر بيروت .

ولم تكن مصر فقط مصدر خصب وخير في عهد الفاطميين ، بل عم الرخاء الاقتصادي بلاد الشام جميعاً . ويصف ناصر خسرو مدينة حلب وماكان فيها من خبرات حتى أن الوزن المتعارف عليه في الأسواق هو الرطل الظاهري . وهذا دليل على غنى الناس وتوفر المواد الغذائية المختلفة التي يقبل الناس على شرائها بكميات كبيرة .

يقول ناصر خسرو : « ورأيت مدينة حلب فإذا هي جميلة ، بها سور عظيم ، قست ارتفاعه فكان خمساً وعشرين ذراعاً ، وبها قلعة عظيمة مشيدة كلها على الصخر ، ويمكن مقاومة حلب ببليخ . وهي مدينة عامرة ابنتها متلاصقة . وفيها تحصيل المكوس عما يمر من بلاد الشام والروم وديار بكر ومصر والعراق ، ويذهب اليها التجار من جميع هذه البلاد . ولها أربعة أبواب : باب اليهود ، وباب الجنان ، باب انطاكية ، وباب الله . والوزن في سوقها بالرطل الظاهري^(١) ، وهو أربعمائة وثمانون درهماً^(٢) » .

ويصف مدينة المعرة وأسواقها أيام الفاطميين فيقول : « ورأيت أسواق معرة النعمان وأقرة العمران ، وقد بني مسجد الجمعة على مرتفع وسط المدينة ، بحيث يصعدون اليه من أي جانب يريدون ، وذلك على ثلاث عشرة درجة وزراعة السكان كلها قمح وهو كثير ، وفيها شجر وفير من التين والزيتون والفسق والوز والعنب . ومياه المدينة من المطر والآبار » .

أما عن حماه فيقول ناصر خسرو : « وهذه مدينة عامرة على شاطئ نهر العاصي ويسمى هذاالنهر بالعاصي لأنه يذهب الى بلاد الروم . فهو يخرج من بلاد الاسلام ليدخل بلاد الكفر ، وقد نصبوا عليه سواقي كثيرة^(٣) » .

كذلك كانت مدينة طرابلس كثيرة الزرع والضرع : كثرت فيها أشجار الفواكه . يقول ناصر خسرو في وصفها : « ومن حلب الى طرابلس أربعون فرسخاً عن هذا الطريق ، وحول المدينة المزراع والبساتين وكثير من قصب السكر وأشجار النارج والترنج^(٤) » .

(١) هو الرطل الذي اعتمد في مصر أيام الفاطميين لاعتزاز دين الله من سنة (٤١١ - ٤٢٧ هـ) .

(٢) سفرنامه : ص ١٠ .

(٣) سفرنامه : ص ١١ .

(٤) المصدر السابق نفسه .

والموز والليمون والتمر ، وكان عسل السكر يجمع حينذاك .

ويقول « وقد رأيت بطرابلس مارأيت في بلاد العجم من الأطعمة والفواكه ، بل أحسن منه مائة مرة^(١) » .

كذلك كانت المقدس مصدر خير وعطاء « وأغلب الزراعة هناك الشعير ، والقمح قليل ، والزيتون كثير ، ويعطون الضيوف والمسافرين والزائرين الحبز والزيتون ، وهناك طواحين كثيرة تديرها البغال والثيران لطحن الدقيق : وبالمضيعة خادومات يحزن طول اليوم . ويزن رغيفهن مثلاً واحداً^(٢) . ويعطى من يصل هناك رغيفاً مستديراً ، وطبقاً من العسل المطبوخ بالزيت وزيباً كل يوم . وهذه عادة بقيت من أيام خليل الرحمن عليه السلام حتى الساعة . وفي بعض الأيام يبلغ عدد المسافرين خمسمائة . فتهدأ الضيافة لهم جميعاً^(٣) » .

ويصف القلقشندي بلاد الشام وما كان فيها أيام القاطمين من مواد غذائية كثيرة فيقول : « وكانت المواد الغذائية متوفرة في ذلك الحين ، وهي نفسها التي كانت تنتجها العراق . وفيه الحبوب من كل ما يوجد في مصر من البر والشعير والنبوة والأرز والبقلاء والبسلة والخلبان ، واللوبياء والحبلة والسحسب والقرصم . وبه من أنواع البطيخ والقثاء مايطاب ويستحسن : وكذلك غيرها من المزروعات كالقلقاس والملوخيا ، والباذنجان والجزر والهلون والقنبيط والرجلة والبقلة اليمانية وغير ذلك من أنواع الخضراوات المأكولة ، وقصب السكر في أغواره إلا أنه لم يبلغ في الكثرة حد مصر^(٤) » ويعدد أصناف الفواكه التي تنتجها بلاد الشام فيقول : « وأما الفواكه فقيه التين والعنب والرمان والقراصيا والبرقوق والمشمش والخوخ وهو المسمى « بالدراقن » والتوت ، والقرصاد ، ويكثر التفاح والكمثرى والسفرجل والعنب والزعرور .. والزيتون في غاية الكثرة^(٥) » .

(١) سفرنامة : ص ٣٥ .

(٢) لنا : كيل يكال به السن وغيره ، أو هو ميزان يوزن به كما في (الصحاح والقاموس والمصباح) قال الجوهري هو أفصح من السن وعلق (التاج) قلت هي نفة بني تميم ومثى منا : منوان ومنيان بالتحريك منيها وجسمها أثناء ومثى . انظر القسم الثاني من كتابنا « الوصلة » .

(٣) سفرنامة : ص ٢٧ .

(٤) صبح الأعشى للقلقشندي : ج ٤ - ص ٥٦ ط : القاهرة .

(٥) القلقشندي : ج ٤ - ص ٨٧ .

والى جانب هذه الطبيعة المعطاء التي حباها الله أرض مصر وبساتين الشام أيام الفاطميين ، فإن كنوزهم وأموالهم بلغت حداً عظيماً ساعد على الاتفاق والسخاء مما جعل القاضي الفاضل يصفها عندما استولى على مصر السلطان صلاح الدين الأيوبي فيقول : « وفي ثالث عشرين ، يعني ربيعاً الآخر سنة سبعة وستين وخمسمائة كشف حاصل الخزائن الخاصة بالقصر ... ومقدار ما يحدد أنه خرج من القصر مائتين دينار ودرهم الخاصة بالقصر ... ومقدار ما يحدد أنه خرج من القصر مائتين دينار ودرهم ومصاغ وجوهر ونحاس وملبوس وأثاث وقماش وسلاح مالا يفي به ملك الأكاسرة ولا تتصوره الحواطر الخاضرة : ولا يشتمل على مثله الممالك العامرة ، ولا يقدر على حسابه الا من يقدر على حساب الخلق في الآخرة^(١) » .

هذا الإزدهار والنماء الاقتصادي . وهنا الثراء العظيم الذي بلغ أوجه في العصر الفاطمي إنما هو دليل واضح على أن العرب قد أوتوا مادة كفيلاً للاتفاق على موافقتهم العامرة حيث كانت تعد في المواسم والاحتفالات والاعياد . وفي الواقع لقد اهتم الفاطميون اهتماماً عظيماً بأعياد الشعب من اسلامية وقبطية . وينقل المقرئ من المبرزين عن المسيحيين^(٢) المتوفى عام ١٠٢٠ هـ وصفاً فخماً لهذه الاعياد تبين منها أنها كانت استعراضاً فخماً « توفد فيه النار والمشاغل ويجتمع الناس ومعهم التماثيل والمصاحك والخيال ، ويتخلون ماشاؤوا من اللهو والفسق والفجور^(٣) » .

وقد كانت حياة مصر حياة لين ودعة ، وذلك لما عرف عن أهلها حينئذ من اللهو والدعة^(٤) ولما وصفوا به من أنهم « أهل ترف وتجميل^(٥) » وقد شجع الحكام الفاطميون أنفسهم على هذه الحياة : وسار الناس على نهجهم وأحبوهم . فقد كان من عادة المستنصر الفاطمي كل سنة أن يركب على النجب مع النساء والحشم الى موضع نزهة أنشأه ، فيخرج اليه بيته أنه خارج الى الحج على سبيل الهزء والمجاعة ومعهم ألوان الطعام ، ومعهم الخمر

(١) خطط المقرئ : ج ١ - ص ٤٩٦ . ط : بولاق .

(٢) المسيحي : هو (عمر الملك) وله في الفسطاط ، خدم الحاكم بأمر الله ، وتقلد الأعمال والولايات وترتيب بيت المال ، له كتاب « أخبار مصر وقضايلها وعجايبها وطرانقها وغرائبها وما بها من البقايا والآثار وسير من حلها » وهو مخطوط في الاسكوريال .

(٣) المرقص والمطرب : لابن سبيد ، ص ٤٥ .

(٤) خطط المقرئ : ج ١ - ص ٤٩ .

(٥) أحسن التفاسير في معرفة الأقاليم : المقدسي ص ٣٠٥ .

في الروايات عوضاً عن الماء يسقيه الناس كما يفعل بالماء في طريق مكة . وفي ذلك يقول ابن دحية : « فخرج في ساعته بروايات الخمر تزدجى بنغمات حداة الملاهي وتساق ، حتى أناخ بعين شمس في كبكة من الفساق ، فأقام بها سوق الفسق على ساق ، وفي ذلك العام أخذ الله وأهل مصر بالسنين حتى بيع في أيامه الرغيف بالثلثين الثمين : وعاد ماء النيل بعد غلوته كالغسلين » .

نهر النيل :

وقد كان الخلفاء القاطميون يهتمون اهتماماً كبيراً بنهر النيل ويراقبون تغيراته ، وقد جعلوا له مقياساً خاصاً لقياس زيادة مياهه أو نقصانها . ولهذا أثر كبير في حياة مصر واقتصادها ، حيث كان المصريون يقيمون الأعياد وتعد الموائد والاطعمة المختلفة والأفراح احتفاءً بزيادته . « فإذا أذن الله سبحانه وتعالى بزيادة النيل المبارك أمر أن يحمل إلى المقياس في تلك الليلة من المطابخ عشرة قناطر من الخبز السميد ، وعشرة من الخراف المشوية ، وعشرة من الحمامات الحلواء وعشر شمعات . ويؤمر بالبيت في تلك الليلة بالمقياس ، فيحضر إليه قراء الحضرة والمتصدرون بالجوامع بالقاهرة ومصر^(١) » . أما وقت نقصان مائه فيقيمون لذلك عيداً يسمونه « عيد الشهيد » ويزعمون أن النيل بمصر لا يزيد في كل سنة حتى يلقي النصراري فيه تابوتاً من خشب فيه أصبع من أصابع أسلافهم الموتى . وكان اجتماع الناس لعيد الشهيد دائماً بناحية شبرى من ضواحي القاهرة ، حيث يكون شرب وخمر وهو ماجن خلط ، « ويبيع من الخمر خاصة في ذلك اليوم بما ينيف على مائة درهم فضة عنها خمسة آلاف دينار ذهباً » أي ما يعادل خمسة آلاف دينار ذهباً .

وقد ظل المصريون يحتفلون بهذا العيد في عهد القاطميين إلى أن أبطله الأمير بيبرس ، ثم أعاده ثانية الملك الناصر محمد بن قلاوون . يقول المقرئزي : « فلما كان اليوم الذي كانت العادة بعمله فيه ، ركب الأمراء النيل ، وبرز أرباب الغناء وأصحاب اللهو والخلعة فركبوا النيل ، وتجاهروا بما كانت عاداتهم المجاهرة به من أنواع المنكرات . وتوسع الأمراء في تنوع الأطعمة والحلاوات وغيرها توسعاً خرجوا فيه عن الحد في الكثرة البالغة ، وعم الناس منهم ما لا يمكن وصفه لكثرة واستمروا على ذلك ثلاثة أيام^(٢) » .

(١) خطط المقرئزي : ج ١ - ص ٤٧٦ .

(٢) نفس المصدر : ج ١ - ص ٤٦ .

ولقد كان لنهر النيل تأثير كبير على أطمعة المصريين وما ينشأ عنها من أمراض سوء الهضم وغيرها ، وذلك بسبب ما يخرج من جوفه من أسماك . أو نتيجة تأثير زيادة مياه النيل أو نقصانه على مناخ مصر من جفاف أو رطوبة قد يكون لها أثر بالغ في تزايد الأمراض لولا اعتياد المصريين على هذا التغيير المفاجئ في أول أيام الخريف وآخره .

« ويصادف في أيام الخريف من النيل أسماك كثيرة جداً يولد كلها في الأبدان اختلاطاً لزجة ، وكثيراً ما يستحيل إلى الصفراء إذا صادفت في البدن خلطاً صفراوياً من أجل ذلك يضطرب مافي الأبدان من الروح الحيواني . ويتبع الاختلاط ويفسد الهضم في البطون والأوعية والعروق ، ويتولد من ذلك كيموسات رديئة ، كثيرة الاختلاط بعضها مرة صفراء ، وبعضها مرة سوداء ، وبعضها بلغم لزج وبعضها خلط خام ، وبعضها مرة محترقة ، وكثير منها يتركب من هذه الأشياء فتثير الأمراض .

حتى اذا انصرف النيل في آخر الخريف وانكشفت الأرض وبرد الهواء وكثرت الأسماك واحتقن البخار . وكثر ما يرتفع به من الأرض من العفونة واستحكم عند ذلك وجود العفن تزايدت الأمراض . ولولا إلف أهل مصر لهذه الأشياء لكان ما يحدث فيهم من الأمراض أكثر من ذلك^(١) » .

ويعزي المقرئ في حدوث الأمراض في مصر وتفشيها بين أهلها إلى عدة أسباب ولكنها جميعاً ترتبط بالأغذية والإكثار منها ولاسيما في الأعياد فيقول : « والأغذية تحدث الأمراض النوافذة إما إذا لحقها اليرقان ، وارتفعت أسعارها واضطر الناس إلى أكلها وإما إذا أكثر الناس منها في وقت واحد كالذي يكون في الأعياد : فيكثر فيهم التخمة ويعرضون مرضاً متشابهاً ، وإما من قبيل فساد مرعى الحيوان الذي يؤكل ، أو فساد الماء الذي يشرب^(٢) » .

تنوع الاطعمة وكثرتها :

لم تكن أغذية المصريين من صنف واحد ، بل كان تختلف من منطقة إلى أخرى ، فأهل الصعيد يقتلون كثيراً بتمر التخل والحلاوة المعمولة من قصب السكر ، ويحملونها إلى

(١) مخطوط المقرئ : ج ١ - ص (٤٦) .

(٢) مخطوط المقرئ : ج ١ - ص ٤٧ . ط : دار صادر بيروت .

الفسطاط وغيرها فتباع وتؤكل وأهل أسفل الأرض يفتنون كثيراً بالقلقاس والجلبان ويحملون ذلك الى مدينة الفسطاط وغيرها فتباع هناك وتؤكل ، وكثير من أهل مصر يكثرون أكل السمك طرياً ومالحاً ويكثرون أكل الألبان وما يعمل منها . وعند فلاحيهم نوع من الخبز يدعى « كعكاً » يعمل من جريش الحنطة ويخفف وهو أكثر أكلهم السنة كلها . وبالجملة فكل قوم منهم قد ابتنت أبدانهم من أشياء بأعيانها وألفتها ونشأت عليها . الا أن الغالب على أهل مصر الأغذية الرديئة . ليست تغير مزاجهم مادامت جارية على العادة وهذا أيضاً مما يؤكد أمرهم في سرعة الوقوع في الأمراض^(١) . ولم يكن المصريون لينظروا الى مانعته الايام لهم . لذلك لم يعرفوا الإدخار في المواد الغذائية ، يقول المقريري :

« ومن أخلاق أهل مصر الإعراض عن النظر في العواقب . فلا نجدهم يدخرون عندهم زاداً كما هي عادة سكان البلدان ، بل يتناولون أغذية كل يوم من الأسواق بكثرة وعشياً^(٢) » .

ولعل هذا ليس عن سوء تصرف أو سوء نظر في العواقب كما يقول المقريري ، وإنما كان المصريون لا يدخرون لكثرة المواد الغذائية ، وتوفرها يومياً وموسمياً في الأسواق بأسعار معتددة ومقبولة فلا حاجة لادخارها وتخزينها على مدار السنة ، كما يفعل أهل البلدان الأخرى . وقد رأينا سابقاً أن حياة مصر كانت حياة لين ودعة واستقرار في عهد الفاطميين . وهذا ما عبر عنه المقريري نفسه حين وصف الحياة في مصر فقال : « وقد يكون من أسباب ذلك ودوافعه ما عرف عن أهلها حينئذ من اللهو والدعة^(٣) » .

اذن لقد غرقت مصر بالثروة الوفيرة والمواد الغذائية المتوفرة في كل حين ، كما غرقت في وجة من الثرف والغنى جعلها تندفع بكل مائتلك نحو هذه الحياة المترفة المتكلفة التي تقوم على التباهي والتفاخر ولا سيما في مطاعم القوم وماكلهم .

فقد كان كثير من الناس يتبارون في صنع أنواع من الحلوى يقدمونها للزائرين والأضياف كما نفعل نحن اليوم في انتقاء أصناف غريبة لتكون موضع اكرام الزائر في

(١) خطط المقريري : ج ١ - ص ٤٤ .

(٢) خطط المقريري : ج ١ - ص ٥٠ .

(٣) خطط المقريري : ج ١ - ص ٤٩ .

الزيارات القصيرة أو المفاجئة .

فيقال « إن عبد الله محمد بن مفسر قاضي مصر سمع بأن المادرائي^(١) عمل في أيامه الكعك بالسكر والقرص المسمى « أفطن له » ، فأراد أن يفوقه في النوق والإكرام » ، فأمر بعمل الفستق الملبس بالسكر الأبيض الفانيد المطيب بالمسك وعمل منه في أول الأمر أشياء عوض له لب ذهب في صحن واحد ، فمضى جملة وخطف قدامه ، حيث تحافظه الحاضرون ، ولم يعد لعمله مطلقاً ، واستعفى عنه بعمل « الفستق الملبس » .

وكان قد سمع في سيرة المادرائيين أنه عمل له هذا النوع من الحلوى المسمى « الافطن له » وفي كل واحدة خمسة دنانير . ووقف استاذ على السماط فقال لأحد الجلساء « أفطن له » . وكان عمل على السماط عدة صحنون من ذلك الجنس ، ولم يعمل مما فيه الدنانير سوى صحن واحد ، فلما رمز الاستاذ لذلك الرجل بقوله « أفطن له » وأشار الى الصحن تناول ذلك الرجل منه فأصاب الذهب واعتمد عليه فحصل له جملة ، وراه الناس وهو اذا أكل يخرج من فمه ويجمع بيده ، ويحط في حجره ، فتنبهوا له وتزاحموا عليه ، فقبل لهذا النوع من الحلوى منذ ذلك اليوم « أفطن له » ..

وكما تبارى الأغنياء في اختراع حلوى غريبة وثمينة . كذلك كان الخلفاء والأمراء يتبارون في اقتناء آنية الطعام والشراب الفاخرة النادرة وكانت لهم خزائن خاصة يجمعون فيها نواذر الاشياء وطرائفها فقد كان للفاطميين خزانة للتوابل . وهذه التوابل منها العالي والدون وهي جملة كثيرة كما يقول المقرئزي « ولم يقع لي شاهد بها ، بل إنني اجتمعت بأحد من كان مستخدماً في خزانة التوابل فذكر أنها تشتمل على خمسين ألف دينار في السنة ، وذلك خارج عما يحمل من البقولات . وهي باب مفرد مع المستخدم في الكافوري .

ولم يكن للقصور في الأيام الأفضلية من الطيب راتب فيذكر ، بل كان إذا وصلت الهدية والجاوي من البلاد اليمنية تحمل برمتها الى الايوان فينقل منها بعد ذلك الأفضل والطيب المطلق للخليفة من جملةتها . فانفسخ هذا الحكم ، وصار المرتب من الطيب مياومة ومشاهدة على ما يأتي ذكره وهو :

(١) هو أبو علي الحسين بن أحمد المادرائي المعروف بأبي زنتور البقاع وهو الذي نسميه اليوم الطحان .

(٢) عطف المقرئزي : ج ١ ص ٣٢٢ .

برسم الخالص الشريف في كل شهر ند مثلث، ثلاثون مثقالاً . عود صيفي مائة وخمسة دراهم زعفران عشرون درهماً . ماء ورد ثلاثون رطلاً .

برسم بخور المجلس الشريف في كل شهر من أيام السلام .

ند مثلث عشرة مثاقيل — ل .

عود صيفي عشرون درهماً .

كافور شعر : عشرة دراهم .

ماهو برسم بخور الحمام في كل ليلة الجمعة عن أربع جمع في الشهر .

وهكذا يسرد المقريري مقدار ماكان يستهلك من هذه المواد للمائدة الشريفة ، حيث كانت تستلمه المعلمة مسك من خزانة التوابل ، ومنه ماهو برسم خزانة الشراب الخالص . ومنه ماهو برسم الحمام ، ومنه ماهو برسم بخور المواكب الست وغيرها .

كذلك كان للفاطميين خزن كثيرة منها خزانة للشراب وخزائن للخيم ، وخزائن للسلاح ، وأخرى للفرش والأمتعة الى جانب خزائن الجواهر والطيب والطرائف .

يقول المقريري : « حدثني من أثق به من المستخدمين في بيت المال أنه أخرج يوماً في جملة خزائن القصر عدة صناديق وان واحداً منها فتح فوجد فيه على مثال كيزان الفقاع^(١) من صافي البلور المنقوش والمجروود شي كثير ، وأن جميعها مملوء من ذلك ، وغيره ، وحدثني من أثق به أنه رأى قدح بلور بيع مجروداً بمائتين وعشرين ديناراً ، ورأى خردادي^(٢) بلور بيع بثلاثمائة وستين ديناراً ، وكوز بلور بيع بمائتين وعشردنانير ، ورأى صحو من مينا كثيرة تباع من المائة دينار الى مادونها . وحدثني من أثق به أنه رأى بطرابلس قطعتين من البلور الساذج الغاية في النقاء وحسن الصنعة احدهما خردادي والأخرى باطية^(٣) ، مكتوب على جانب كل واحدة منها اسم العزيز بالله ، تسع الباطية سبعة أرتال بالمصري ماء ، والخردادي تسعة^(٤) » .

(١) الفقاع : يطلق على الأنبلة المسكرة المتخذة من الحبوب كالشعير والحنطة والأرز وغيرها .

(٢) الخردادي : الحردة ما تفرق وصغر من الأمتعة والخردجي بائع الحردة وهي (فارسية) .

(٣) الباطية : ج بواط إقانه من الزجاج يعلل من الشراب .

(٤) خطط المقريري : ج ١ - ص ٣٢٢ .

« ووجد عدة أقفاص مملوءة بيض صيني معمول على هيئة البيض في خلقته و
ويأضه ، يحمل فيه ماء البيض النمبرشت يوم القصاد^(١) » .

اذن لقد عرفوا البيض (النمبرشت) الذي نسميه اليوم (البرشت) واستعملوا
في أكله أواني صغيرة خاصة هي التي نستعملها نحن اليوم في أكله ، لكنها مصنوعة من
الصيني الفاخر . كذلك كانت الحلوى المعروفة بالطيافير^(٢) تقدم بالزبادي الصيني
الى آخر أيام الأفضل بن أمير الجيوش ، ثم أصبحت تقدم في الآواني المذهب
في آخر الأيام الآمرية : « حيث تبعاً بين يدي الخليفة قوائمها عدة من الطيافير
المحمولة بالمرافع الفضة برسم الاطباق الحارة ، وليس في المواسم مائدة بغير سماء
للأمراء^(٣) » .

أما السكاكين « فقد قوم السكاكين بأقل التقيم فجاءت قيمتها على ذلك ستة وثلاثين
ألف دينار » ، وجميعها « سكاكين مذهبة ومفضضة بنصب مختلفة من سائر الجواهر^(٤) » .

كذلك أولى الفاطميون اهتماماً بالغا لما كان يغطي الصواني والموائد من الطراز
والأغطية الفاخرة المتخذة من الديبقي الحريري الفاخر .

يحدثنا المقرئزي عن موسم فتح الخليج ، وهو خليج القنطرة وما كان يفعله الخلفاء
الفاطميون في كل عام فيقول :

« كان الخلفاء الفاطميون يركبون في كل سنة لفتح الخليج ، وكانت تصل كسوة
موسم فتح الخليج وهي مائتة بالخليفة وأخيه وبعض جهاته ، والوزير وجميعها ثياب
غالية الثمن موشاة بالذهب ، مصنوعة من الديبقي الحريري الفاخر .

ومن جملة ماوقع الاهتمام به في هذا الموسم ما صار يستعمل في الطراز ، وإن
لم يتقدم نظيره ، للولائم التي تتخذ برسم تغطية الصواني عدة من عراضي ديبقي ثم قوارات

(١) غلط المقرئزي : ج ١ - ص ٤١٤ . (النمبرشت) : هو البيض المقلو في الماء ، بأن يرش فيه وهو يثلي
بجراً من القشر ، ثم يرفع ويصفى من الماء (منافع الأغذية ودفع مضارها لرازي) ص ٨ .

(٢) الطيافير : نوع من الحلوى التي تملو وتنتفخ عند انضاجها .

(٣) غلط المقرئزي : ج ١ ، ص ٤٧٢ .

(٤) غلط المقرئزي : ج ١ ، ص ٤١٤ .

شرب تكون من تحت العراضي على الصواني، مفتوح كل قُوَّارة منهن دون أربعة أشبار، سلف كل واحدة منهن خمسة عشر ديناراً ، ورقم كل منهن سجنف ذهب عراقي ثمنه من أربعين الى ثلاثين ديناراً ، تكون الواحدة بخمسين ديناراً ويستعمل أيضاً برسم الطرح من فوق القوارات الاسكندراني التي تشد على الموائد التي تحمل من كل جهة قوارات ديبقي مقصور من كل لون محمولة بالرقم الحريري^(١) .

مواكب الفاطميين وأطعمتها :

كذلك كان للفاطميين مناظر كثيرة وهي عبارة عن متزهات يخرجون اليها للراحة والاستمتاع بمناظر الطبيعة . وكانت لهم في هذا الحروج عادات وتقاليد خاصة ، حيث كانت تعد الموائد الفاخرة وعليها القوارات الحريري ، وفوقها الأطعمة المختلفة وكانت هذه الأطعمة توزع على الفقراء والمساكين اثر انتقال الخليفة من منزله الى آخر .

وكانت هذه المناظر كثيرة بالقاهرة ومصر والروضة والقرافة وبركة الحبش ، وكانت لهم عدة متزهات أيضاً ، فمن مناظرهم التي بالقاهرة منظره اللؤلؤة على الخليج ومنظره البعل ومنظره التاج ومنظره السكره وغيرها كثير .

فقد كان الخليفة يعود ركباً الى أن يأتي الى المنظره المعروفة بالسكره وقد فرشت بالفرش المعدة فيجلس الوزير بين يديه . فتفتح إحدى طاقات المنظره ، ويطل منها الخليفة على الخليج ، فإذا استقر جلوس الخليفة والوزير بالمنظره ، ودخل قاضي القضاة والشهود الخيمة الديبقي البيضاء، وصلت المائدة من القصر في الجانب الغربي من الخليج على رؤوس الفراشين صحبة صاحب المائدة ، وعدتها مائة شدة في الطيافير الواسعة ، وعليها القوارات^(٢) الحريري ، وفوقها الطراحات ولها رداء عظيم ومسك فاتح فتوضع في خيمة واسعة منصوبة لذلك ، ويحمل للوزير ما هو مستقر له بعادة جارية ، ومن صواني التماثيل المذكورة ثلاث صوان ، ويخصص منها أيضاً لأولاده وأخواته خارجاً عن ذلك اكراماً وافتقاراً ويحمل الى قاضي القضاة والشهود شدة من الطعام الخاص من غير تماثيل توقيراً للشرع ، ويحمل الى كل أمير في خيمته شدة طعام وصينية تماثيل ، ويصل من ذلك الى

(١) خطط المقرئ : ج ١ - ص ٤٧٠ .

(٢) ج القواره وهي ما قور وقطع من الثوب وغيره ، أو ما قطع من جوانب الثوب .

الناس شي' كثير ، ولايزالون كذلك الى أن يؤذن بالظهر^(١) .

فأما يوم السبت والثلاثاء فيكون ركوب الوزير من داره بالرهجية ويتوجه الى القصر : فيركب الخليفة الى ضواحي القاهرة للترفة في مثل الروضة والمشتهى بدار الملك والتاج والبجل . وتفرق الرسوم الخليفية على الفقراء والمساكين من الرجال والناس لكل من يقف « كاغدة » ، ولكل من يركب « ديناران » .

« ويرسم من الخراف الشواء خمسون رأساً منها طيقتان ، حارة مكملية مشورة برسم المائدة الخاص . مضافاً لما يحضر من القصور من الموائل الخاص والحلاوات وطبق واحد يرسم مائدة الوزير ، وبقية ذلك بأسماء أربابه ، ورأساً بقر يرسم المراثس ، فإذا جلس الخليفة على المائدة استدعى الوزير وخواصه ومن جرت العادة يجلسه معه ، ومن تأخر عن المائدة ممن جرت عادته بحضورها حمل اليه من بين يدي الخليفة على سبيل التشريف^(٢) » .

لقد كانت هذه الأيام التي يخرج فيها الخلفاء الى الترفة في مواكب خاصة ، الى جانب الأيام الأخرى التي اتخذها الفاطميون أعياداً عبارة عن مواسم ومناسبات يكثر فيها الخير على الناس ، وتحسن أحوال الرعية ، وتعمهم النعم الكثيرة من الأطعمة المختلفة ولاسيما الحلوى الفاخرة التي كانت تصنع في دار الفطرة بالقصر .

أعياد الفاطميين وموالتهم :

وقد كثرت أعياد الفاطميين ومواسمهم على مدار السنة ، وهي موسم رأس السنة وموسم أول العام ، ويوم عاشوراء ، ومولد النبي (ص) ، ومولد علي بن أبي طالب رضي الله عنه ، ومولد الحسن ومولد الحسين عليهما السلام ، ومولد فاطمة الزهراء ، ومولد الخليفة الحاضر^(٣) ، وليلة أول رجب ، وليلة نصفه ، وليلة أول شعبان وليلة نصفه ، وموسم ليلة رمضان : وغرة رمضان : وسماط رمضان ، وليلة الحتم ، ويوم النوروز ،

(١) خطط المقرئزي : ج ١ - ص ٤٧٩ .

(٢) نفس المصدر : ج ١ - ص ٤٨١ .

(٣) أي الذي تكون السلطة بيده في كل عام .

ويوم الغطاس : ويوم الميلاد ، وخميس العدس ، وأيام الركوبات^(١) .

وقد كانت تقام هذه المواسم والاحتفالات الرسمية التي تَقَرَن بالاحتفالات والمآدب الشعبية . ويستقبل الشعب المصري هذه الأيام بمظاهر البهجة والسعادة ، إلاّ يوم عاشوراء فقد كان يعتبر في عهد الفاطميين يوم حزن شامل تعطل فيه الأسواق ويعم الحزن كافة مظاهر الحياة في القاهرة وغيرها كما سئرى .

أما فيما عدا هذا اليوم فإن الخليفة يشارك الشعب أعياده ويقم لهم المآدب الفخمة وتكثر فيها أنواع الاطعمة المختلفة ويفتح أبواب قصره لاستقبال الخواص والعوام .

ففي موسم رأس السنة مثلاً وقد كان للخلفاء الفاطميين اعتناء بلبلة أول محرم من كل عام لأنها أول ليالي السنة الهجرية - فكان من رسومهم في هذه الليلة أن يعمل بمطبخ القصر عدة كثير من الحراف المقوم^(٢) والكثير من الرؤوس المقوم ، وتفرق على جميع أرباب الرتب وأصحاب الدواوين من العوالي والأدوان ، أرباب السيوف والأقلام ، مع جفان اللبن والخبز وأنواع الحلواء . فيعم ذلك سائر الناس ، ويتنقل ذلك في أيدي أهل القاهرة ومصر .

أما في موسم أول العام « فيفرق من السماط الذي يعمل بالقصر لأعيان أرباب الخدم من أرباب السيوف والأقلام بتقرير مرتب : خرفان شواء، وزبادي طعام، وجمامات حلواء، وخبز وقطع منفوخة من سكر، وأرز بلين وسكر، فيتناول الناس من ذلك مايجل وصفه^(٣) » .

وفي عيد الغدير ويصادف الثامن عشر من ذي الحجة يجتمع الناس في القاهرة والقراء والفقهاء والمنشدون ويشكلون جمعاً عظيماً يقيمون إلى الظهر ثم يخرجون إلى القصر فتخرج إليهم الجاشة^(٤) ، وفي هذا العيد « يفرق من مال الوزير بعد الخلع عليه القان وخمسالة دينار وثمانون ديناراً ، ويؤمر بتعليق جميع أبواب القصور وتفرقة المؤذنين

(١) غطط المقرئى : ص ٤٩٠ .

(٢) المقوم : من القمة . ج قسم وهى أى كل شىء أرهى البدن والقامة ، لى أن الحراف توضع كاملة ، سلمية بقاتها ، وكذلك الرؤوس توضع على شكل قمة الرأس .

(٣) خطط المقرئى : ج ١ - ص ٤٩٠ .

(٤) خطط المقرئى : ج ١ - ص ٣٨٩ .

بالجوامع والمساجد عليها ، وتكون الأسمطة بقاعة الذهب على حكم سباط أول يوم من عيد النحر ، وفي باكر هذا اليوم يتوجه الخليفة الى الميدان وينبح ماجرت به العادة ، وينبح الجزارون بعده مثل عدد الكباش المذبوحة في عيد النحر ، ويأمر الخليفة بتفرقة ذلك للخصوص دون العموم^(١) .

وكان « النوروز » القبطي في أيام الفاطميين من المواسم والاعبياد الشهيرة فتعطل فيه الأسواق ويقل سعي الناس في الطرقات ، وتفرق فيه الكسوة لرجال أهل الدولة وأولادهم ونسائهم ، وأما أنواع الاطعمة التي تؤكل وتوزع فهي البطيخ والرمان والبسر والتمر والفسرجل والعنب والمراثس على اختلافها^(٢) .

كذلك كان « عيد الغطاس » من مواسم النصارى بمصر وقد قال المسعودي في مروج الذهب : « وليلة الغطاس بمصر شأن عظيم عند أهلها ، لا ينام الناس فيها ، وهي ليلة احدى عشرة من طوبة ، وقد كان من رسوم الدولة في هذا اليوم انه يفرق على سائر أهل الدولة الترنج والتارنج والليمون المراكبي ، وأطنان القصب والسلك والبوري برسوم مقررّة لكل واحد من أرباب السيوف والأقلام^(٣) » .

أما المواليد الستة . أي مولد الرسول ومولد علي ومولد الحسن والحسين ومولد فاطمة الزهراء ومولد الخليفة فقد كانت تعتبر « مواسم جليلة يعمل الناس فيها ميزات من ذهب وفضة وخشكنانج^(٤) وحلواء وغيرها » .

ويبدو أنه كان للفاطميين تقاليد خاصة في مراسم الطعام لا بد من التقيد بها في هذه الأعياد والمواسم . وبخاصة في مولد النبي (ص) وفي أول العام الهجري وفي غرة رمضان ، وفي عيدي الفطر والأضحى حيث كانت خيراتهم تعم الرعية جميعاً ، وقد عونا بالاحتفال بعيدي الفطر والأضحى احتفالاً رائعاً حيث كانت تنصب الاسمطة الفخمة وتكثر عليها أصناف الطعام حتى ليبلغ طولها ثلاثمائة ذراع وعرضها سبع أذرع ، وتنثر

(١) خطط المقرئزي : ج ١ - ص ٢٩٠ .

(٢) خطط المقرئزي : ج ١ - ص ٤٩٣ .

(٣) خطط المقرئزي : ج ١ - ص ٤٩٤ . البوري : ج بوارى ، ضرب من السمك النهري (فارسية) .

(٤) خشكنانج : نوع من الحلوى .

عليها صنوف الفطائر والحلوى الشهية مما أعد في دار الفطرة الخليفية^(١) .

ويحدثنا ناصر خسرو عن هذه المآدب والموائد ويصف تشوقه لرؤيتها لكثرة سماعه عنها عندما زار مصر في عهد الفاطميين فيقول :

« وقد سمعت كثيراً عن هذه المآدب فرغبت في رؤيتها رأي العين ، فذهبت عند أحد كتاب السلطان وكنت قد صاحبتة فتوطدت الصداقة بيننا . وقلت له : رأيت مجالس ملوك وسلاطين العجم مثل السلطان محمود الفزنوي وابنه السلطان مسعود ، وقد كانا ملكين عظيمين ذوي نعمة وجلال ، وأريد أن أرى مجلس أمير المؤمنين .

فقلل رغبتني الى الموكل بالستارة المسمى « صاحب الستر^(٢) » وقد تفضل هذا فسمح لي بالذهاب في آخر رمضان سنة أربعين وأربعمائة : وكان المجلس قد أعد لليوم الثاني وهو يوم العيد ، حيث يحضر السلطان بعد الصلاة فيجلس في صدر المائدة^(٣) .

ويصف ناصر خسرو مائدة للمستنصر رأيها يوم العيد فيقول : « إنه رأى في هذه المائدة شجرة أعدت للزينة تشبه شجرة النرج : كل غصونها وأوراقها وثمارها مصنوعة من السكر ، ومن تحتها ألف صورة وتمثال مصنوعة كلها من السكر أيضاً^(٤) » .

وقد رأينا أن هذه التماثيل قد احتلت جزءاً هاماً من موائد الخلفاء والأمراء مما أدى الى كثرة الانفاق في المواد الغذائية ولاسيما السكر . بحيث قيل إن راتب السكر في ذلك اليوم الذي تنصب فيه مائدة السلطان يبلغ خمسين ألف من^(٥) . وكانت هذه التماثيل والألوان المختلفة من الأطعمة تعد في مبلج القصر ، حيث يقع بجوار القصر الغربي قبالة باب الزهومة من القصر الكبير ، وموضعه الآن الصاغة تجاه المدرسة الصالحية وكان يخرج من المطبخ المذكور مدة شهر رمضان قدر ألف من من جميع ألوان الطعام . تفرق كل يوم على أبواب الرسوم والضعفاء^(٦) .

(١) تاريخ الاسلام السياسي : حسن إبراهيم حسن ، ج ٣ - ص ٤٤١ .

(٢) لعله أراد صاحب الباب ، وهي تأتي ثاني رتبة بالوزارة .

(٣) سفرنامه : ص ٦٣ . (٤) سفرنامه : ص ٦٤ .

(٥) ابن : ج أسنان : كيل أو ميزان ، وهو شراً ١٨٠ مثقالاً ، وبعرفاً ٢٨٠ مثقالاً .

انظر الأوزان والمكاييل في القسم الثاني من كتابنا « الوصلة » وكذلك ص (٢٢٢) من هذا القسم .

(٦) خطط المقريري : ج ١ - ص ٤٦٢ .

وكان « يعمل في المطبخ دوماً خمسون غلاماً ، ويصل القصر بالمطبخ طريق تحت الأرض ، ووجرت العادة في مصر أن يحمل إلى دار الشراب السلطانية (شرايخانة) كل يوم أربعة عشر حملاً من الثلج ، وكان لمعظم الأمراء والخواص راتب يومي من هذا الثلج ، ويصرف منه لمن يطلب من مرضى المدينة^(١) » .

والى جانب الغلمان الذين يعملون في مطابخ الفاطميين ، فإن قصورهم تعج بعدد كبير من الجوارى ولاسيما اللواتي أتقن فن الطبخ وبرعن فيه ، « ولهن في الطبخ صناعة عجيبة ورئاسة متقدمة^(٢) » .

ولعل مصر قد فاقت بغداد في تنوع الأطعمة وصناعتها والاكثار منها ، لكثرة من توفر لهذه الصناعة من حذاق الطباخين والطباخات . فنالت بذلك شهرة واسعة في هذا المجال . وبعد أن كانت أطعمة الفاطميين وموائدهم محاكاة لما كانت عليه بغداد من إنفاق وتنوع وإسراف ، فقد بالغ الحكام الفاطميون في هذا لما تفرضه عليهم أبهة الملك وعظمة السلطان .

فأكثروا من الإنفاق وأكثروا من الجوارى الحاذقات لصناعة الطباخة حتى أن نصر الدولة أحمد بن مروان الكردي صاحب ديار بكر المتوفي سنة ٤٥٣ هـ وكان أميراً متهاكاً على اللذة ، قضى أيامه ولياليه جاداً في طلب أطياب الحياة من مأكّل ومشرب ومجلس أنس ، وكانت « تزيد قيمة آلات مجلسه على مائتي ألف دينار^(٣) » .

وعندما رغب نصر الدولة في أن يبلغ طهاته مستوى رفيعاً في إجادة فن الطباخة وصناعتها لم يرسل بهم إلى بغداد لإتقان هذه الصناعة مع كونها أقرب إلى بلاده ، بل « أرسل طباخيه الى مصر ليتعلموا أنواع الأطعمة^(٤) » .

ولما كان لأولئك الجوارى القدرح المعلى في الإتقان والإبداع فقد تنافس الأمراء فيهن . وحرصوا على الاستكثار منهن في قصورهم . وأصبحن نفائس يتهاذى بها الملوك

(١) سفرنامه : ص ٦٥ .

(٢) السلوك في أخبار الملوك ، خزائن باريس رقم ١٧٢٧ . ص ١٨ . وانظر المشرق جلد ستة ١٩٤١ . .

(٣) روضة المناظر لأبي الوليد بن الشحنة ، بهامش الكامل لابن الأثير : ج ١٢ - ص ١٩ .

(٤) نفس المصدر السابق : ج ١٢ - ص ٣٠ .

والسلاطين . « ففي سنة ١٠٦٦ هـ . جهز الملك الظاهر بيبرس رسل بركة خان ، وأرسل معهم هدية سنوية . جليلة المقدار فيها خدام حبش وجوار « طبابخات ^(١) » .

وقد كانت تلك الطبابخات يتعهدن أطعمة الخلفاء الفاطميين ويشرفن على صناعتها ومن ثمة تزيينها وتنسيقها على الأسمطة الأنيقة التي كان لابد من إعدادها بسخاء في المواسم والأعياد .

« فقد كان يمد سباط العيدين : عيد الفطر ، وعيد الأضحى ، تحت سرير الملك بقاعة الذهب في القصر . أمام المجلس الذي يجلس فيه الخليفة الجلوس العام أيام المواكب وتنصب على الكرسي مائدة من فضة تعرف « بالمدورة » وعليها من الأواني الذهبيات والفضية الحاوية للأطعمة الفاخرة . مالا يليق إلا بالملوك . وينصب السباط العام . تحت السرير من خشب مدھون في طول القاعة ، في عرض عشرة أزرع : وتفرش فوقه الأزهار المشمومة ، ويرص الخبز على جوانبه ، كل شابورة ^(٢) ثلاثة أرتال من نقي الدقيق ^(٣) .

هذا من حيث الشكل العام للمائدة : فقد أصبحت موائد الفاطميين تفرش بالأزهار التي تزينها لتفتح شهية الطاعمين ، كما يوزع الخبز في مساحات متساوية على جوانب السباط .

أما بالنسبة لألوان الأطعمة التي كانت توضع على هذه الموائد فقد كانت امتداداً في أنواعها أو أصنافها لأطعمة العباسيين كالخروف المشوي ولحوم الطيور المختلفة ولاسيما الحمام والتفن في طبخه . إلى جانب الحلوى الفاخرة والفواكه النادرة وكلها تقدم في صحن من الخزف الثمين وترص على موائد من الفضة .

(١) ذيل البونيني على مرآة الزمان ، غزاة اكسفورد : ج ٧ - ص ١٣٢ ، وانظر المشرق مجلد ١ ، سنة ١٩٤١ . ص : ١٣ .

(٢) شابورة : لم أجد للكلمة وروداً بلفظها في معاجم العربية كالخط ولسان العرب وغيره . ولعل اللفظ (عامي) مأخوذ من الشبر : وهو ما بين أعلى الأقدام وأعلى الخنصر ، وهو مذكور . والجمع أشبار . قال سيويه : لم يجاوزوا به هذا البناء ، وشبر أثوب يشبره كاله بشبره ، وهو من الشبر ، كما قال بهت من الباع . انظر لسان العرب : ج ١٧ ، مادة شبر ط : دار صادر .

(٣) صبح الأعشى للقلقشندي : ج ٣ - ص ٥٢٨ .

هذا مايتابع وصفه القلقشندي حيث يقول : « ويعمر داخل السماط على طوله بأحد وعشرين طبقاً عظماً ، وفي كل طبق أحد وعشرون خروفاً من الشوي ، وفي كل واحد منها ثلاثمائة وخمسون طيراً من الدجاج والفراريج وأفراخ الحمام ، ويعبى مستطيلاً في العلو حتى يكون كقائمة الرجل الطويل . ويسور بتشاريح الحلواء اليابسة على اختلاف ألوانها ، ويسد خلل تلك الأطباق على السماط نحو من خمسمائة صحن من الصحن الخزفية المسترعة^(١) بالألوان القافقة ، وفي كل منها سبع دجاجات من الحلواء المائعة والأطعمة الفاخرة . ويعمل بدار القطرة الآتي ذكرها قصران من حلوى زنة كل منهما سبعة عشر قطاراً في أحسن شكل عليها صور الحيوان المختلفة . ويحملان الى القاعة فيوضان في طرفي السماط . وبأني الخليفة راكباً فيترجل على السرير الذي قد نصبت عليه المائدة الفضة . ويجلس على المائدة وعلى رأسه أربعة من كبار الأستاذين^(٢) المحتكين ثم يستدعي الوزير وحده فيجلس على يمينه بالقرب من باب السرير ، ويشير الى الأمراء المطوقين ، فتمنّ دونهم من الأمراء ، فيجلسون على السماط على قدر مراتبهم فيأكلون وقراء الخصرة في خلال ذلك يقرؤون القرآن . ويبقى السماط ممدوداً الى قريب من صلاة الظهر حتى يستهلك جميع ماعليه أكلاً وحملًا وتفرقة على أرباب الرسوم^(٣) » .

أما في سماط عيد الفطر فالأمر يختلف قليلاً من حيث الشكل والمراسم « ففي آخر يوم من شهر رمضان سنة ثمانين وثلاثمائة حمل يانس الصقلي صاحب الشرطة السفلى السماط وقصور السكر والتماثيل وأطباقاً فيها تماثيل حلوى ، وحمل أيضاً على بن سعد المحتسب القصور وتماثيل السكر^(٤) » . من هذا القول يبدو أن سماط عيد الفطر يقدمه رجال الدولة ، ويحملون مؤنثة فيقدمه صاحب الشرطة مثلاً أو المحتسب وغيرهم من الرجال كما يركزون بشكل خاص على قصور الحلوى والتماثيل من السكر .

أما الاسمطة الباطنة التي يحضرها الخليفة بنفسه ففي يوم عيد الفطر اثنان ويزرم عيد النحر واحد . حيث يمد في الإيوان مامقداره ثلاثمائة ذراع في عرض سبعة أذرع

(١) عبارة المقرئ هي « من الصحن الخزفية التي في كل منها دجاجات وهي مترعة » .

(٢) الاستاذين وهم المعروفون الآن بالخدم وبالطواشية وكان لهم في دولتهم المكانة الجليلة وكانت عنهم قربة على الألف .

(٣) صبح الأعشى القلقشندي : ج ٣ - ص ٥٢٩ .

(٤) خطط المقرئ : ج ١ - ص ٣٨٧ ، هذا الحديث نقله المقرئ عن الأمير المختار عز الدين بن عبد العزيز المسبحي في تاريخه الكبير .

من الخشكتان والفانيد والبسند والمقدم ذكر عمله بدار الفطرة . فإذا صلى الخليفة الفجر في أول الوقت حضر اليه الوزير وهو جالس في شباك الإيوان ويمكن الناس من ذلك الممنود فأخذ وحمل ونهب فيأخذ من يأكله في يومه ومن يدخره لغده ، ومن لاجاجة به فيبيعه ويتسلط عليه أيضاً حواشي القصر المقيمون هناك^(١) .

ومعضي الخليفة والوزير من باب العيد الى المصلى ، مخلياً قاعة الذهب لسماط الطعام . فينصب له سرير الملك قدام باب المجلس في الرواق وينصب فيه مائدة من فضة ويقال لها « المدورة » عليها أواني الفضييات والذهبيات والصيني الحاوية للأطعمة الخاص ، الفاتحة الطيب ، الشبهة من غير خضراروات سوى الدجاج الفائق المسمن المعمول بالأمزجة الطيبة النافعة ، ثم ينصب السماط أمام السرير إلى باب المجلس قبالة ويعرف « بالحوّل » والسماط خشب مدهون شبه الدكك اللاطية . فيصير من جمعه للأواني سماطاً عالياً في ذلك الطول وبعرض عشرة أذرع .

تقاليد الموائد وآدابها :

ويبلغ ماينفق في سماطي القطر والاضحي أربعة آلاف دينار ، وكان يجلس على أسطة الأعياد في كل سنة رجلان من الاجناد يأكل كل واحد منهما خروفاً مشوياً وعشر دجاجات محلاة ، وجام حلوى عشرة أرطال ، ولهما رسوم تحمل اليهما بعد ذلك من الأسطة لبيوتهما ، ودنانير وافرة على حكم الهبة^(٢) .

اذن لقد انتشرت أطعمة العرب في كافة أقطار البلاد العربية بشكل واحد فلم تختلف أطعمة الفاطميين عن أطعمة العباسيين من حيث النوع والكم كثيراً ، ولكن أصبحت تخضع في أيام الفاطميين لمراسم خاصة وعادات معينة وتقاليد رسمية لابد من مراعاتها وتطبيقها . فالمائدة يجب أن تكون من الفضة واتخذت اسم « المدورة » والسماط الآخر يوضع قبالة السرير واسمه « الحوّل » . كما رأينا . ويجب أن تقام أسطة العيد في قاعة معينة توجي بالفخامة والعظمة وهي قاعة الذهب المذكورة سابقاً . ومن هذه المراسم والتقاليد أن يؤتى بالحلوى التي تصنع في دار الفطرة وتتخذ زنة معينة وشكلاً خاصاً ومكاناً معيناً من المائدة بحيث

(١) خطط المقرئزي : ج ١ - ص ٣٨٧ .

(٢) خطط المقرئزي : ج ١ - ص ٣٨٧ . ولعل في هذا الخبر مبالغة واضحة .

توضع في طرفي السماط وهما قصران من الخلوى زنة كل قصر سبعة عشر قطاراً .

وكل هذا اسراف ومبالغة في الترف والتعقيد ، ألزم به الفاطميون أنفسهم وفرضته عليهم الحياة الاجتماعية المتطورة التي عشقت الزخرف والتنميق في ترتيب المائدة وفرشها بالأزاهير ، وتزيين الأطعمة وتسيورها بتشاريح الفواكة المجففة المختلفة الأشكال والألوان . كما عشقت هذه الحياة التصنع والتصنيع : فصنعوا من الدجاج أنواعاً من الخلوى المائعة وعبي الحمام مستطيلاً كأنه قامة رجل طويل منتصب . وصنعوا خلوى الفطر على شكل قصر قد زين بصور الحيوان المختلفة . وهذا هو شأن الحياة عندما تكثر الثروة ويعم الأمن والرخاء عندئذ ينصرف الناس الى الاهتمام بلذاتهم والتفنن في مآكلهم وشاربهم والتفاخر في اعداد موادهم ليتعاطم الحكام في عيون شعبهم .

كذلك ألزم الفاطميون أنفسهم بآداب خاصة في الجلوس الى هذه الموائد حيث يتصدر الخليفة المائدة وعلى رأسه أربعة من كبار الأستاذين ، ثم يستدعي الوزير فقط ويتخذ مجلسه الى يمين الخليفة بالقرب من باب السرير ، ثم يأتي دور الأمراء وهما طبقتان : « المطوقون » ولهم الأفضلية في اتخاذ أمكنتهم حول السماط ، ويليهم الأمراء الآخرون كل حسب مرتبته ، ولعل الخلفاء الفاطميون بذلك قد تأثروا العادات الفارسية في هذا التمييز الطبقي والتزموا التقاليد نفسها في آداب الطعام والشراب ، لأن هذه التقاليد دخیلة على الآداب العربية والبرية الاسلامية التي جعلت الناس سواسية كأسنان المشط : فلم يرفع النبي الكريم (ص) عن أن يؤاكل أصحابه وقومه وخادمه من طبق واحد .

هذا فيما يتعلق بالمطاعم والآداب احتفاء بالعيدين ، أما شهر رمضان فقد كانت له حرمة خاصة : ولهم في استقباله وإحياء لياليه احتفالات مشهورة ومعروفة لا تزال آثارها واضحة في الشعب المصري حتى يومنا هذا .

وتختلف مراسم الاحتفال بشهر رمضان عنها في العيدين ، وبالتالي تقاليد الآداب والأسمطة والأطعمة التي تقدم في هذا الشهر المبارك .

فمن مراسم الاحتفال في شهر رمضان أن يرتب الخليفة بقاعة الذهب بالقصر سماطين في كل ليلة من استقبال الرابع فيه الى آخر السادس والعشرين منه . ويستدعي

الأمراء لحضوره في كل ليلة بالنوبة . . يحضر منهم في كل ليلة قوم كي لا يحرمهم الافطار في بيوتهم مع أهلهم طوال الشهر .

ولا يكلف قاضي القضاة الحضور سوى ليالي الجمع تسوقراً له . ولا يحضر الخليفة هذا السماط . بل يحضره الوزير ، فيجلس على رأس السماط ، فإن غاب قام ولده أو أخوه مقامه . فإن لم يحضر أحد منهم ، كان صاحب الباب عوضاً عنه^(١) . وكان هذا السماط من أعظم الأسمطة وأحسنها ، يمد من صدر القاعة إلى مقدار ثلثيها بأصناف المأكولات والأطعمة الفاخرة . « بحيث لا يفوته شيء من أصناف المأكولات الفاتقة والأغذية الرائقة . وهو مبسوط في طول القاعة من الرواق الى ثلثي قاعة الذهب . والفراشون قيام لخدمة الحاضرين . ويكون انفصالهم العشاء الآخرة . فيجمعهم ذلك ويصل منه شيء الى أهل القاهرة من بعض الناس لبعض . يأخذ الرجل الواحد مايكفي جماعة . فإذا حضر الوزير أخرج إليه مما هو بحضرة الخليفة ، وكانت يده فيه ، تشريفاً له ، وتطيباً لنفسه ، وربما حُمِلَ لسحوره من خاص مايُعين لسحور الخليفة نصيب وافر . ثم يفرق الناس الى أماكنهم بعد العشاء الآخرة لساعة أو لساعتين .

ومبلغ ما ينفق في شهر رمضان لسماطه مدة سبعة وعشرين يوماً ثلاثة آلاف دينار^(٢) .

هكذا عقد الفاطميون الحياة فيما يتعلق بمآذبيهم ومآكلهم واحتفالاتهم وجعلوها بعيدة عن البساطة والوضوح ، فالخليفة لا يحضر سماط رمضان ، والقاضي لا يحضر إلا ليالي الجمع تسوقراً له ، والخليفة ينيب عنه الوزير أو من ينوب عنه ، وإن ناب الوزير عن الخليفة فإنه لا يأكل مما يأكل منه المدعوون ، بل ينتظر الطعام الذي يبعثه له الخليفة من طعامه تشريفاً له . وربما خصه زيادة في الاكرام والعظمة بشيء من سحوره .

كذلك كان سحور الخليفة في غاية التعقيد والاسراف ، فالناس المنتفعون من هذا السحور يقبلون الأرض بين يدي الخليفة ، ثم يعشون الطعام في أكمامهم وينصرفون ، والمآكل والمطاعم تتنوع وتكثر في صحون من الصبني وصوان من الذهب

(١) صبح الأعشى للقلقشندي : ج ٣ - ص ٥٢٨ .

(٢) خطط المقريزي : ج ١ - ص ٣٧٨ .

« فقد كان الخليفة يجلس الى وقت السحور ، والمقرئون تحته يتلون عشراً . ثم يحضر بعدهم المؤذنون ، ويأخضون في التكبير وذكر فضائل السحور ، ولما ينتضي من الليل أكثر من نصفه ، ثم يحضر بين يدي الخليفة أستاذ بما أنعم به عليهم وعلى الفراشين ، وتحضر جفان القطائف ، وجرار الجلاب برسهم : فيأكلون ويلبسون أكمامهم وما فضل عنهم تحفظه الفراشون ، ثم يجلس الخليفة في السدل^(١) التي كان بها عند القطور وبين يديه المائدة معبأة بجميعها من جميع الحيوان وغيره . والقعبة^(٢) الكبيرة الخاصة مملوءة أوساطه بالهمة المعروفة ، ويحضر الجلساء يستعمل كل منهم ما اقتدر عليه ، ويومئ الخليفة بأن يستعمل من القعبة . فيفريق الفراشون عليهم اجمعين ، وكل من تناول شيئاً قام وقبل الأرض وأخذ منه على سبيل البركة لأولاده وأهله ، لأن ذلك كان مستفاضاً عندهم ، غير معيب على فاعله ، ثم تقدم الصحن الصيني مملوءة قطائف . فيأخذ منها الجماعة الكفاية . ويقوم الخليفة ويجلس بالباهج وبين يديه السحورات المطليات من ليشين رطب ومغض ، وعدة أنواع عصارات وسويق ناعم ، وجريش ، بجميع ذلك بقلوبات وموز ، ثم يكون بين يديه صينية ذهب مملوءة سفوفاً ، ويحضر الجلساء ويأخذ كل منهم في تقبيل الأرض والسؤال بما ينعم عليه منه . فتتناوله المستخدمون والأستاذون ويفرقوه ، فيأخذ القوم في أكمامهم وينصرفون^(٣) » .

هذا السلوك الطارئ على آداب العرب في مآكلهم انما هو نتيجة واضحة لما تركته الحضارة الفارسية المعقدة والأخلاق الفارسية من أثر في عقلية العرب وأخلاقهم .

بالإضافة الى ذلك فقد كان للفاطميين تقاليد ومراسم خاصة ومعقدة فيما يقام من أسمة في الاحتفالات الأخرى كما في المواكب الرسمية مثلاً حيث كانت أعظم أسمة المأكول والمشروب توضع بالإيوان الكبير وليس في قاعة الذهب كما في الأعياد . فإذا خرجت القضاة وسائر أرباب الأقلام من الخدمة ، مد الإيوان الكبير من أوله الى آخره بأنواع الأطعمة المنوعة الفاخرة ، ويجلس السلطان على رأس الخوان والأمراء بمنة ويسرة على قدر مراتبهم في القرب من السلطان . فيأكلون أكلًا خفيفاً ، ثم يقومون ويجلس

(١) السدل : يضم السين ج ، اسدال وسدول وأسدل : الستر .

(٢) القعبة : يكسر العين ، والقعب : القمح الضخم القليظ .

(٣) خطط المقرئ : ج ١ - ص ١٩٤ .

من دونهم طائفة بعد طائفة ، ثم يرفع الخوان .

وأما في بقية الأيام فيمد الخوان في طرفي النهار لعامة الأمراء خلا البرانيين فإنه لا يحضره منهم إلا القليل النادر .

ففي أول النهار يمد سباط أول لياكل منه السلطان شيئاً ، ثم سباط ثان بعده ،
قد يأكل منه السلطان وقد لا يأكل ، ثم سباط ثالث بعده يسمى « الطارئ » ومنه مأكول
السلطان .

وفي أخريات النهار يمد سباطان الأول والثاني المسمى « الخاص » ثم ان استدعي
بطارئ حضر والا فبحسب ما يؤمر به .

وفي كل هذه الأسمطة يلقى بعدها المشروب من الأسماء السكرية عقب الأكل ،
وأما في الليل فيبيت بالقرب من ميته^(١) أطباق من أنواع المأكول المختلفة والمشروب
القائق ليتشاغل أصحاب النوب بالمأكول والمشروب عند النوم ، ولكل ذي إمرة بمصر من
خواص السلطان عليه السكر والحلوى في شهر رمضان والضحية على مقادير رتبهم^(٢) .

الحلوى والعلياقير :

فالحلوى اذن كانت جزءاً هاماً من موائد الفاطميين وأطعمتهم وقد أولوها
اهتماماً كبيراً ولاسيما في العيدين وفي شهر رمضان . وكانت هذه الحلوى تصنع بدار
القطرة ثم تحمل إلى قاعة الذهب وتوضع على طرفي السباط الملكي . وقد ذكر ابن الطاهر
أوصافها وما كانت تحتاجه من مواد لإعدادها في كل من عيدي الأضحى والقطر فقال :
« كانت ألف حملة من الدقيق ، وأربعمئة قنطار سكر ، وستة قناطير فستقاً وأربعمئة
إردب^(٣) زبيباً ، وخمسة عشر قنطاراً عسلاً ، وثلاثة قناطير خلا ، واربدين سمس ،
واردين أنيسوناً ، وخمسين رطلاً ماء ورد ، وخمس نوافج مسك ، وكافور قديم
عشرة مثاقيل ، وزعفران مطحون مائة وخمسون درهماً .

(١) أي ميته الخليفة .

(٢) القلقشندي : ج ٤ - ص ٥٦ ط : القاهرة .

(٣) الأردن : (٢٤) صاعاً ، والصاع أربعة أمداد ، والمدة (٢٤) ليراً .

قال ابن الطوير : «ويندب لها مائة صانع من الحلّوين ، ومائة فراش ويحضرها الخليفة والوزير معاً ، فتفرق الحلوى من ربيع قنطار الى عشرة أرتال إلى رطل واحد^(١) .

أما الطيافير^(٢) وهي نوع من أنواع الحلوى أيضاً ، فكان يندب لحملها مائة فراش للتفرقة على أبواب الرسوم ، خارجاً عن هو مربى خدمتها من الفراشين الذين يحفظون رسومها وموايعنها الحاصلة بالدائم وعدتهم خمسة^(٣) .

وكان ينفق إلى جانب هذه المراتب التي تستهلك بدار الفطرة على أنواع الحلوى مراتب أخرى خاصة « حيث ينفق على شقة ديبقي ياض حريري ومنديل ديبقي كبير حريري ، وشقة سقلاطون أندلسي ، يلبسها خدام الفطرة يوم حملها ، ليفرقوا طيافير الفطرة على الأمراء وأرباب الرسومات وعلى طبقات الناس حتى يعم الكبير والصغير ، والضعيف والقوي^(٤) .

والحلوى كانت تصنع في العيدين ، وتتخذ شكل قصرين كبيرين زنة كل منهما سبعة عشر قنطاراً وتوضعان على طرفي السماط . أما الطيافير فتصنع في شهر رمضان خاصة .

وتتخذ الطيافير صفة خاصة في ترتيبها على الصواني الثمينة فتنسق بحيث يكون « الأعلى منها طيفور فيه مائة حبة خشكناج وزنها مائة رطل ، وخمسة عشر قطعة حلوة زنتها مائة رطل سكر سليمانى : قلوبات ستة أرتال ، بسندود عشرون حبة ، كملك وزبيب وتمر قنطار ، جملة الطيفور ثلاثة قناطير وثلاث إلى مادون ذلك على قدر الطبقات إلى عشر حبات^(٥) .

وكانت هذه الطيافير تعمل من أول رجب الى نصف رمضان ، فيفرق جميع ذلك في جميع الناس على قدر منازلهم في أوانٍ لا يستعاد . والحلوى التي كانت تصنع

(١) صبح الأعشى : ج ٣ - ص ٥٢٨ .

(٢) الطيافير من العذرة وهي وثبة في ارتفاع كما يفاض الانسان أي يشب والفطرة الوثبة وقد سميت هذه الحلوى طيافير لأنها تنتفخ وترتفع فجأة .

(٣) خطط المقرئى : ج ١ - ص ٤٢٥ .

(٤) نفس المصدر : ج ١ - ص ٤٢٧ .

(٥) نفس المصدر : ج ١ - ص ٤٢٧ .

في الأعياد نوعان : رطبة ويابسة . وجميعها تصنع في الإيوان برسم الخاص وبلغ مقدار مايصنع منها في كل يوم اثنا عشر جماً نصفها يابسة والأخرى رطبة . وكان وزن كل جـام من الرطب عشرة أرطال . ومن اليابسة ثمانية أرطال . أما مايصنع من الخشكناج والبسندود كل ليلة بشكل مستمر برسم الخاص الأمري والمأموني قنطار واحد سكر ، ومثقالان مسك ، وديناران برسم لمؤن لعمل خشكناج وبسندود في قعبان وسلال صفصاف ويحمل ثلثا ذلك إلى القصر . وثلث إلى الدار المأمونية^(١) .

والفستق هو المادة الأساسية في صناعة هذه الحلوى : لذلك « جرت مقاضاة بين متولي بيت المال ومتولى دار الفطرة بسبب الأصناف ومن جعلتها « الفستق » وقلة وجوده وتزايد سعره إلى أن بلغ رطل ونصف بدینار .

ومما يستلمه مقدم القراشين في خدمة المائدة الشريفة التي تتولاها المعلمة بالقصور الزاهرة أربعة أرطال فستق أما ما يستلمه الشاهد والمشارف على المطابخ الأمرية مما يصنع فيها برسم الجمامات الحلوى وغيره فهو أربعة أرطال يكون على « المدورة » في الأسمطة مستمرة بقاعة الذهب في أيام السلام وفي أيام الركوبات^(٢) .

وجميع أصناف الحلوى مما فيها الخشكناج والبسندود والجوارشات والنواطف^(٣) وأصناف الفانيد^(٤) الذي يقال له « كعب الغزال » والبرماورد وحلوى الفستق ، - وهي شواير مثل الصنج - جميعها كانت تعمل في دار الفطرة خارج القصر . وهي دار واسعة بناها العزيز بالله ، وقرر مايعمل فيها مما يحمل إلى الناس في العيد ، وكانت أول المسود الغذائية التي جهزت بها في بدء افتتاحها لتهيئة أصناف من الحلوى هي : السكر والعسل والقلوب والزعفران والطيب ، والدقيق ، وذلك استعداداً لاستقبال النصف الثاني من شهر رجب من كل عام . حيث يعمل فيها ليلاً ونهاراً . وكانت تنتج دار الفطرة في مدة

(١) خـطـط المـقـريـزي : ج ١ - ص ٤٢١ .

(٢) نفس المصدر : ج ١ - ص ٤٢١ .

(٣) النواطف ضرب من الحلوى يصنع من اللوز ولوز والفستق ويسمى أيضاً القبط .

(٤) الفانيد : ضرب من الحلوى معروف ، مغرب (ليد) ولم يذكره الجواليقي ولا الخفاجي . وهو نوع من الحلوى يصنع من سكر ودقيق الشعير والتمر نجين ، ولبن نجين : ظل حلو أكثر ما يسقط بخراسان وما وراء النهر ، ويجمع كالمن . والتمر نجين : تمر يب ترنكلن .

أولها مستهل رجب وآخرها سلخ رمضان ، عن تسعة وثمانين يوماً ، مائة وثمانية وسبعين رطلاً ، لكل ليلة رطلان ، وكان يسمى ذلك « بالتعبئة » (١) .

هذه الاحتفالات وما كان يعدُّ لها من أطعمة فاخرة وحلوى متنوعة ، وما كان يرافقها من مظاهر الترف والتعقيد سرعان ما تتردى مظهرًا واضحًا من البساطة والحزن في يوم عاشوراء وسماط عاشوراء وقد وصفه المقرئ فقال : « وفي يوم عاشوراء يعني من سنة خمس عشرة وخمسمائة عبيُّ السماط بمجلس العطايا من دار الملك بمصر ، وهو المختص بعاشوراء ، وهو يعني في غير المكان الجاري به العادة في الأعياد ، ولا يعمل « مدورة » خشب بل سفرة كبيرة من آدم ، والسماط يعلوها من غير مرافع نحاس ، وجميع الزبادي أجبان وسلائط ومخللات ، وجميع الخبز من شعير ، وخرج الأفضل من باب ، فرد الكم وجلس على بساط صوف من غير مشورة ، واستفتح المقرئون واستدعي الأشراف على طبقاتهم ، وحمل السماط لهم ، وقد عمل في الصحن الأول الذي بين يدي الأفضل إلى آخر السماط عدس أسود ، ثم بعده عدس مصفى إلى آخر السماط . ثم رفع وقلمت صحن جميعها غسل نخل .

ويضيف ابن الطوير في وصف سماط الحزن هذا فيقول : ثم يفرش على سماط الحزن مقدار ألف زبدية من العدس والملوحات والمخللات والأجبان والألبان الساذجة والأعسال النحل والقطير والخبز المغيّر لونه بالقصد . فإذا قرب الظهر وقف صاحب الباب وصاحب المائدة وأدخل الناس للأكل منه ، فيدخل القاضي والداعي ، ويجلس صاحب الباب نيابة عن الوزير ، فإذا فرغ القوم انفصلوا إلى أماكنهم » (٢) .

أما الفلقشندي فيصف سماط « الحزن » هذا قائلاً : « ويقام في هذه الذكرى المؤلة سماط يسمى « سماط الحزن » ينظم في منتهى البساطة في بهو صغير ، ويمد عليه خبز الشعير والعدس والجبن . ويحضره الخليفة ملثماً مرتدياً الثياب القاعة » .

وكان الحزن يعم الناس جميعاً في يوم عاشوراء حيث ينوحون ويبكون ويعبرون عن حزنهم بكسر الأواني وتشقيق الروايا .

(١) خطط المقرئ : ج ١ - ص ٤٢٢ .

(٢) خطط المقرئ : ج ١ - ص ٤٣١ .

« قال ابن زولاق في كتاب سيرة المعز لدين الله الفاطمي : في يوم عاشوراء من سنة ثلاثة وستين وثلاثمائة .. انصرف خلّص من الشيعة وأشياهم الى المشهد بين قبر كلثوم ونفيسه ومعهم جماعة من فرسان المغاربة ورجلهم بالنياحة والبكاء على الحسين عليه السلام ، وكسروا أواني السقائين في الأسواق وشققوا الروايا^(١) » .

اذن لقد كثرت أطعمة العرب في العصر الفاطمي وتنوعت ألوانها وتعددت أصنافها واتخذت تقليداً معيناً فأصبحت الموائد والولائم والأسمطة تعد وفق مراسم وشرائط خاصة تتلاءم مع مواسم الأعياد والأفراح ، وتنسق مع مظاهر الأحزان والأتراح . ففي الأفراح تعظم الأسمطة وتمتد وترصف بالخراف والأواني والأزهار والفواكه المجففة وأشجار الزينة الصناعية ، في حين تتضاءل هذه الموائد في عاشوراء ، فلا يكون هنالك « مدورة » لامن فضة ولا خشب ، وكل ما هنالك « سباط الحزن » البسيط ، تبسط عليه أنواع فقيرة من الأطعمة كخبز الشعير والعدس ترمز في بساطتها الى هذه الذكرى الأليمة .

السباط في اللغة العربية :

والسباط كلمة شاع استعمالها في أيام الفاطميين للدلالة على ما يبسط ليوضع عليه الطعام ، فهناك أسمطة رمضان ، وأسمطة العيدين . وسباط الحزن ، وأسمطة أخرى كانت تمد في الأعياد والمواكب الأخرى التي كثرت في عهد الفاطميين كما رأينا .

والسمط : في اللغة : الخيط مادام فيه الخرز ، والا فهو سلك . والسمط : خيط النظم لأنه يعلق ، كما قال أبو الهيثم : السمط : هو الخيط الواحد المنظم والسمطان اثنان كقول طرفة :

وفي الحلي أحوى ينفض المرّد شادن مظاهر سمطيّ لؤلؤ وزبرجد

ومنه قولهم سباط القوم : صفهم . ويقال قام القوم حوله سباطين أي صفين وكل صف من الرجال : سباط . والسباط من النحل والناس : الجانبان ، يقال : مشى بين السباطين وفي حديث الإيمان « حتى سلم من طرف السمّاط » والسباط : الجماعة من النحل

(١) نفس المصدر السابق : ج ١ - ص ٤٣١ .

والناس ، والمراد في الحديث : الجماعة الذين كانوا جالوساً على جانبيه^(١) .

ومنها أصبحت كلمة السماط وجمعها أسمطة تطلق على المائدة التي يجلس إليها القوم صفوفاً منظومة كنظام العقد . ولاسيما في عهد الفاطميين ، اذ كان القوم درجات ومقامات يأخذ كل منهم مكانه المرموق والمحدد له من هذا السَّمَط . كما رأينا في سماطي العيدين وأسمطة رمضان .

وقد كثرت في اللغة العربية الألفاظ الدالة على ما يؤكل عليه من أدوات كالمائدة والخوان والطبق وغيرها . (فللمائدة) هي التي يؤكل عليها ، وقالوا : المائدة أيضاً الطعام وإن لم يكن هناك خَوَانٌ . ولا تسمى المائدة مائدة حتى يكون عليها الطعام ، والا فهي خُسْرَانٌ .

ويقال : خوان بالكسر وخوان بالضم وجمعها أَخْوَانَةٌ ، أمّوا ولم يقال (أَخْوَانٌ) وذلك ليفرقوا بينه وبين أَفْعِلْ كأبيع ونحوها . وأكثر ما تجمع خزان على « خَوْنٌ » واصله « خَوْنٌ » ، إلا أنهم لم يحركوا الواو كراهة الضمة فيها . و « صَبِير الخوان » رقاقة عريضة تبسط تحت ما يؤكل من الطعام .

والمائدة : أيضاً هي الطعام نفسه ، ولكن العوام يظنونها الأخونة .

ومن أسماء ما يؤكل عليه أيضاً في العربية « الدَيْسَق » و « الفانور » و « القَنْدَمُور » وكلها تدل على - الخوان من القضة - .

و « الرَبَعة » ما بين قوائم الخِوان وهي أيضاً ما بين الأكتافي .

أما « العَقَر » فهو ما بين قوائم المائدة .

وقيل « دسعة الرجل » : مائدته اذا كانت كريمة . وقيل أيضاً : الدسعة هي البخنة ، والطبق الذي يؤكل عليه ، والجمع أطباق .

و « الطَرِيَّان » ما يؤكل عليه أيضاً ، وأنشد الشاعر :

فلا خبزَ ولا سمكَ طـ_____ريُّ
يُعرَضُ فوقَ ظَهرِ الطَرِيَّانِ

(١) لسان العرب ابن منظور : ج ٢٩ ، ٢٢ - ص ٣٢٢ ، ط : دار صادر سنة ١٣٧٤ هـ . ١٩٥٥ م . وفي قاموس المحيط : سماط القوم بالكسر صفهم ج سبط ، ومن الطعام ، ما يجد عليه ، وهم على سماط واحد : على نظم : ج ٢ - ٣٦٦ .

و « المهدي » : بكسر الميم الطبق الذي يهدى فيه .

أما « القنع والقناع » فهو الطبق الذي يؤكل عليه . ويقولون « الوَصَم » لما وضع عليه الطعام ليؤكل ، كما تطلق أيضاً على الآلة التي بوضع عليها اللحم ليدق . كقول الشاعر :

« دقا كدق الوَصَم المرقوش^(١) » .

والرقش : هو الأكل الشديد .

علم العرب في طريقة تناول الطعام :

وقد عاب العرب على الأكل الافراط في الشهوة ، ونفروا من الأكل الشديد ، واطلقت تسميات كثيرة حفلت بها اللغة العربية ومعاجمها على من يطعم بنهم ويكثر من الطعام حتى لا يعرف الامتلاء ولا الشبع فقالوا :

النهم والنهامة : افراط الشهوة في الطعام ، وأن لا تمتلئ عين الأكل ولا يشبع وقد نهم نهماً فهو نهيم أو نهيم ومنهوم .

والمنهوم : الذي لا يمتلئ بطنه ولا تنتهي نفسه ، وقد نهيم ، والنهامة : بلوغ الشهوة في الشيء .

وقالوا :

رجل فيّه : كثير الأكل ، وامرأة فيّهة ، والمفوّة : النهم الذي لا يشبع .

واستفاه الرجل : اشتد أكله بعد قلة ، وقد تكون الاستفاهة في الشراب أيضاً .

ويقال للرجل الكثير الأكل والشرب : هو يستغني في الطعام والشراب .

كنلك قالوا : استحكك الرجل : اذا اشتد أكله بعد قلة .

وقالوا : سنخ من الطعام : أكثر .

ورجل هيلع وهيلاع وصماصم : كثير الأكل نهيم .

(١) انظر المختص لابن سيدة ج ٥ - ص ١١ ط : المطبعة الأميرية الكبرى .

ومن ألفاظهم أيضاً في الذم :

الجُرْضَم والجُرْاضَم : وهو الأكل الواسع البطن .

ورجل مِرْغَغَف : منهوم رغب يزديف كل شيء . وازدَغَغْتُ الشيء : اجتَرَفْتُهُ
وكذلك ازدَغِغْتُهُ .

وقال الاصمعي :

الرُّغْب : كثرة الأكل . وشدة النهمة . وفي الحديث « الرُّغْب شؤْمٌ »

وقال : أدغم الرجل : اذا بادر القوم مخافة أن يسبقوه ، فأكل الطعام بغير مضغ . وقال
أيضاً :

لِعِصْ لِعِصاً : نَهِيم .

الجَرَاف : الأكل جداً لا يقي شيئاً . والجَوَاطِظَة : الأكل ، أما الحرث : فهو الكثير
الأكل الفاجر . والقيادة الذي يَلْفُ ما قدر عليه أكلاً . وأنشد :

« ولست بالقيادة المُقْصَل »

الجنماظ : الذي يسخط عند الطعام : والجحصري : الأكل .

ويقال : رجل سُحِتَ وسَحِت ، ومَسْحُوت : رغب واسع الجوف لا يشبع . والسَحَن
شدة الأكل والشرب . كما يقال : رجل طُحِمَ وحطم : لا يشبع ، وهو الذي يحطم كل
شيء . وقد أنشد :

« قد لفها الليل بسواق حُطِم »

والحَر : الأكل الشديد ، وما حَتَرْتُ شيئاً : أي ما أكلت .

والثرثرة : كثرة الأكل ، والمُجَلِّج : الكثير الأكل : وكذلك القيرضاب .

والقِرْضُوب : الذي لا يدع شيئاً إلا أكله .

والسَرَهَف : المائق الأكل ، ومما كثر استعماله في التعبير عن كثرة الطعام ومن يسرف
فيه قولهم :

رجل بطين : وهو الرغب الذي لا ينتهي نفسه ، وقيل : هو الذي لاهم له إلا بطنه ، وقيل :

هو الذي لا يزال عظيم البطن من كثرة الأكل .

ورجل مبطن : كثير الأكل ، عظيم البطن .

ومبطون : يشتكي بطنه . وامبطين : ضامر البطن .

والعيصوم أيضاً هو الأكل وقد أنشد فيه :

« أَرْجِدْ رَأْسُ شَيْخَةٍ عَيْصُومٍ » أي كثير الأكل .

أما في طريقة الأكل فقد عابوا السرعة فيه فقالوا :

الجروز : السريع الأكلة ، ألْوَحِيهَا ، وقد جَرَزُ جِرَازَةً : اشتد أكله .

والمَمْشُ : سرعة الأكل .

ومن سرعة الأكل أن يأكل لقمتين لقمتين أو تمرتين . فسموا من يفعل ذلك : القُرُون والاسم منه « القِرَان » .

كذلك عابوا من يعظم اللقم ويأكل بشدة فقالوا انه « الترهيط » وهو « يرهط » يأكل شديداً ، ورهط اللقمة : أخذها عظيمة^(١) .

أما القليل الطعام ، الذي لا يشتهي الطعام مريضاً كان أو صحيحاً . فقد قالوا فيه : أقهى وقهى قَهْباً واقتهى : وهو أن ترتد شهوته عن الطعام ، وقيل هو أن يقْذُرَه فلا يأكله . وكذلك أقْهَم ، وقِيْهَم ، والقَهِيْم ، والمَقْهَم : القليل الأكل من مرض أو غيره .

ورجل قتين ، وقنيت . وامرأة قنيت : القليل الطعام مريضاً كان أو صحيحاً .

أما اذا كره الطعام فهو : آجَم ، وَجَعِمَ وَجَعَمًا وَجَعَمَ : لم يشته الطعام ونقول : عَيْفُ الطعام عَيْافًا وَعَيْفًا وَعَيْفَانًا : كرهته ، والاسم العيافة .

وتقرز عن الشيء : اذا لم يطعمه ، ولم يشربه بإرادة ، ورجل قَزَزٌ ، وامرأة قَزَّة : وقد قَزَّتْ نفسي عن الشيء : أبته وعافته .

والتنطس : التقرز ، وقد تنطست ، ومنه حديث عمر « لولا التنطس ما باليت أن

(١) المحض لابن سيدة : ج ٥ - ص ٢١ . ط : المطبعة الكبرى الأميرية ببولاق سنة ١٣١٨ هـ .

لاأغسل يدي .

ويقولون : أصبحت خالفاً : أي ضعيفاً لأشتهي الطعام ، ولا يكون إلا عن مرض .
كما يقولون : رجل زهيد : أي قليل الأكل .

أما في أسماء ما يؤكل من وجبات قليلة فقد قالوا :

إذا أكل الرجل مرة في اليوم قيل إنما يأكل « وزمة » في اليوم والليلة ، و « الازمة » كالوزمة ، و « اللوجة » كالوزمة ، وقد وجب فلان نفسه : أي جعل لها أكلة في اليوم والليلة .

و « البزمة » و « الصيترم » كاللوجة ، البزمة من البزم وهو الشد ، كالأزَم والصيترم من الصترم ، وكذلك « الصيترم » هو من الصترم أي القطع .
و « النومة » : كاللوجة .

أما « الكرزمة » : فهو أكل نصف النهار أي وجبة الظهيرة .
ويقال : هو يأكل « الحينة والحينة » أي وجبة في اليوم .
ويقال : « أوقنته » أي قللت طعامه ، وقد أنشد :

عزَّ على عمك أن تؤوَّقسي وأن تيتي ليلة لم تُغقي

ومن أقوال العرب :

عجفت نفسي عن الطعام أعجفها عجفاً : حميتها ومنعتها .
والتعجيف : الأكل دون الشبع . وقد أنشد :

« ولا تميرات ولا تعجيف^(١) » .

من خلال هذه الألفاظ وما أكثرها في كتب اللغة ومعالجتها نستنتج أنه كان للعرب علم خاص في الأطعمة ، توسعوا في مدلولاته ، وأكثروا من مصطلحاته عندما كثرت أطعمتهم واختلفت أساليب الناس وطرقهم في تناولها ، فمن مقبل عليها بنهم وشهوة

(١) المخصص لابن سيده : ج ٥ - ص ٢٢ .

واسراف في اللذة ، ومن منصرف زاهد فيها لمرض أو تنطس أو كره لها آجتم لايتناول منها الا التثومة أو الكرزمة ، وقد يعجف نفسه عن الطعام لئلا يترك لها الحبل على غاربه فيصبح جعظرياً جرافاً جرضماً يزدغف ويهش ويهرط .

وهذا الزاهد في المطعم يتبع نصيحة الشاعر في قوله :

والنفس راغبة إذا رغبتها —————
وإن هي تُردُّ إلى قليل تقنع
وقول الآخر :

وما نفس المـرء إلا حيث يجعلها فإن أطمعت تافت وإلا تسلت

الطعام والتأليف :

لقد ألفت في العصر الفاطمي كتب كثيرة في الأطعمة وصناعاتها وتقاليدها ، ولكن للأسف قد ضاع أكثرها .

ومن هذه الكتب التي ضاعت لعدم عناية الوراقين بتوفير نسخها والاحتفاظ بأوراقها كتاب « الطعام والأدام في صفة ألوان الطعام ومايقدم على الخوان » (١) .

وهو كتاب في تاريخ الأطعمة والموائد . ويقع في ألف وخمسمائة ورقة ألفه « عبد الله محمد المسيحي » .

وهو صاحب كتاب « أخبار مصر وفوائدها وعجائبها وطرائقها وغرائبها وما بها من البقاع والآثار وسير من حلها » . وهو كتاب محفوظ في الاسكوريال .

والمسيحي كان وزيراً للحاكم بأمر الله الفاطمي وعهد اليه بترتيب بيت المال . ولاشك أنه كان على اطلاع واسع بما يتفق في صنعة ألوان الطعام أيام الفاطميين من نفقات باهظة وماكان يقدم على أسمطتهم من أطعمة فاخرة ، ولذلك ألف ذلك الكتاب ، وأطلق عليه تلك التسمية . ومن المصنفات التي لا بد من التنقيب عنها أيضاً والتي ألفت في الأطعمة والأشربة وألوانها وأنواعها المختلفة ، وما يتعلق بذلك من الآداب في تناول الطعام والشراب كتاب « أخبار الزمان » للمسعودي . وفيه ذكر صنف الشراب والاستعمال لأنواع النقل اذا وضع في المناقل والأطباق ، ووصف جميل للذات الطيخ

(١) المغرب في حل المغرب : (ص ٩٨) .

مما يحتاج التابع الى معرفته : والأريب الى قيمته من المتولدات في معرفة الألوان : ومقادير التوابل والأبزار : وأنواع المحادثات ، وغسل السيدين بحضرة الرئيس ، والمقام عن مجلسه وإدارات الكاسات وما قيل في الإكتار والإقلال من الشراب ، وما ورد في ذلك من الأنجبار^(١) .

هذا ونرجو أن تكون أبحاث المهتمين بالتراث والمحققين مجدية في التنقيب والبحث عن هذين الكتابين وغيرهما من المخطوطات التي تتناول هذا الموضوع ، والتي تعتبر أهم مصدر لدراسة عصرها ولاسيما فيما يتعلق بالجانب الاجتماعي والاقتصادي لحياة الناس في تلك الفترة .



(١) مروج الذهب لمصمودي ج ١٠ ، ص ٣٨ - ٣٩ وانظر مجلة المشرق عدد سنة ١٩٤١ .



سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

الفصل السابع

الوطنة في عهد الأيوبيين والمعاليك

الحياة العامة :

لم تنعم البلاد العربية في مصر وسورية طويلاً بحياة الترف والإسراف التي رأيناها في عهد الفاطميين سواء في حياتهم أم في احتفالاتهم وموائدهم ومطاعمهم ، فقد تعرضت البلاد لثورة الأتراك ، وأصابها المجاعة العامة ، والأوبئة المختلفة ، ولاسيما مرض الطاعون الذي أودى بحياة كثير من الناس في أيام الخليفة العاضد آخر الخلفاء الفاطميين .

وما أن يمضي النصف الأول من القرن السادس الهجري ، ويتقدم النصف الثاني منه ، حتى نجد أن الخلافات السياسية بدأت تلعب دورها في عهد الخلافة الفاطمية التي أصبحت واهية متداعية . وبدأ الخلاف عتقاً بين شاور وضرغام وزيري العاضد : وسرعان ما تأججت نار الحرب بينهما ، فاستعان شاور بنور الدين محمود صاحب حلب ، في حين استظهر الآخر بالصلبيين ضد خصمه ، فخشي نور الدين أن يستولي الصليبيون على مصر ، وأن يندفعوا منها إلى الاستيلاء على العالم العربي ، لذلك أمد شاور بنجدة كبيرة يرأسها أسد الدين شيركوه أحد قواده ، واستطاع شيركوه أن يحرز انتصاراً عظيماً وأن يدخل مصر بصحبة ابن أخيه صلاح الدين وأن يدبر مقتل شاور الذي كان قد دبر مؤامرة للقضاء على شيركوه وصلاح الدين كي يصفو له الجو بعد أن قضى على خصمه ضرغام .

واتخذ شاور من الأطعمة وسيلة لهذا الخلاص ، فاهتدى لأن يقيم وليمة ويدعو إليها شيركوه وصلاح الدين ، وأمسر رجاله أن يستعدوا للوليمة وتجهيز الأطعمة^(١) ولكن

(١) سبط النجوم للعسائي أبي شامة ، وانظر كتاب صلاح الدين الأيوبي : ص ٤٧ تأليف الدكتور جمال الدين الرمادي ط : ١٩٥٨ . مطابع الشعب .

وصلت أخبار هذه المؤامرة إلى صلاح الدين ، فاستطاع جنده أن يقتلوا شاور ويرسلوا برأسه إلى العاضد لدين الله الفاطمي ، وعلى أثر ذلك تولى شيركوه الوزارة ، ولقب بالملك المنصور أمير الجيوش .

ومما لاشك فيه أن صلاح الدين قد أبلى بلاء حسناً يوم شد من أزر عمه واستطاع أن ينتصر على الحلف الفاطمي الصليبي في معركة الاسكندرية ، سنة ٥٦٤ هـ ، وفي معركة دمياط سنة ٥٦٥ هـ ، وأن يقتل شاور ويتزع الوزارة لعمه أسد الدين ، وهذا ما عبر عنه الشاعر وحيش الاسدي حين قال :

ويوم شاور والإيمان قد هزمت جيوشه كان فيه الحفصل اللجيا
ويوم دمياط^(١) والاسكندرية^(٢) قد أصارهم مثلاً في الأرض قد ضربا

على أن الوزارة لم تدم لشيركوه طويلاً ، فمات بعد شهرين وخمسة أيام من توليه هذا المنصب . وكان سبب وفاته كما يصفه ابن شداد صاحب كتاب « النوادر السلطانية » : « أن أسد الدين كان كثير الأكل ، شديد المواظبة على تناول اللحوم الغليظة ، تتواتر عليه التخم والخوانيق ، وينجو منها بعد معاناة شديدة عظيمة ، فأخذه مرض شديد ، واعتراه خافوق عظيم ، فقتله رحمه الله^(٣) » .

كذلك يصف أبو شامة ولع شيركوه بالطعام وإكثاره منه إلى درجة الإفراط والتخمه كما كان يفعل سليمان بن عبد الملك . مما أدى إلى وفاته .

(١) نزل الفرنج على دمياط من البحر سنة ٥٦٥ هـ . فدافع عنها صلاح الدين واستنجد نور الدين فأجدهم بمجنود انشام أرسلوا ، وهاجم من معه مملكة القدس الصليبية فأضطرت الحملة النازلة على دمياط إلى الانسحاب لحاية البلاد بعد حصار دام خمسين يوماً ، وغنم المسلمون غنم عظيمة (انظر الروضتين في أخبار الدولتين لأبي شامة : ج ١ ، ص ١٨٠) .

(٢) كان هذا اليوم من سنة ٤٦٤ هـ . حين اجتمع ملك القدس وشاور المصري على قتال أسد الدين قائم الحملة النورية ، فقسم جيشه إلى قسمين قاد أحدهما بنفسه وأستد قيادة الثاني إلى صلاح الدين فتهزم أسد الدين حين اصطدم بأعدائه ثم فاجأ صلاح الدين الصليبيين وجيش شاور فانتصر عليهم ، ودخل الاسكندرية (الروضتين : ج ١ ، ص ١٦٨) .

(٣) كتاب الروضتين في أخبار الدولتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٤٠٦ ، وانظر النوادر السلطانية لابن شداد : ص ٣٢ ، ٣٣ ، وهو اقتباس حرفي لما قاله ابن شداد .

يقول صاحب الروضتين :

« كان أسد الدين قرماً ، يحب أكل اللحم ، ويواظب عليه ليلاً ونهاراً ، فتواترت عليه النخم واتصلت به مرضاته ، إلى أن ظهرت بحلقه خوائيق كان فيها تلافه ، ويقال إنه أكل في ذلك اليوم مضيرة^(١) ودخل الحمام فلما خرج منها أصابه الخناق^(٢) » . وفاضت روحه إلى بارئها - بعد أن فوض الأمر من بعده لابن أخيه صلاح الدين بن أيوب .

وتسلم صلاح الدين الأيوبي الوزارة من قبل الخليفة العاضد ، وأرسل إليه خلعة الوزارة وكان معجباً أشد الإعجاب بصلاح الدين . أما الخلعة فهي عبارة عن « عمامة بيضاء تنمى بطرز ذهب ، وثوب ديبقي بطراز ذهب ، ووجهة تحتها سقلاطون^(٣) بطرازي ذهب ، وطلسان ديبقي بطراز ذهب . وعقد جوهر قيمته عشرة آلاف دينار ، وسيف على بجوهر قيمته خمسة آلاف دينار ، وفرس حجير صفراء من مراكب العاضد ، قيمتها ثمانية آلاف دينار ، لم يكن بالديار المصرية أسبق منها ، وطوق وتخت ، وسرفسار ذهب مجوهر ، وفي رقية الحجر مشدة بيضاء ، وفي رأسها مائتا حبة جوهر . وفي أربع قوائم الفرس أربع عقود جوهر ، وقصبة ذهب في أستها طالعة مجوهره ، وفي رأسها مشدة بيضاء بأعلام ذهب . ومع الخلعة عدة بقع ، وعدة من الخيل وأشياء أخر ، ومنشور الوزارة ملفوف في ثوب أطلس أبيض^(٤) » .

يا للترف الفاطمي ، ترى هل سيستمر هذا الوضع في العهد الأيوبي ، وهل استطاع

(١) المضيرة : من مضر اللبن أو التبيذ مضراً ، بسكون الضاد وتحرك ، ومضوراً حمض وإبيض ، والمضيرة : مريقة تطبخ باللبن ، وربما خلط بالحليب . (انظر القاموس المحيط) .

(٢) كتاب الروضتين في أخبار الدولتين لأبي شامة شهاب الدين عبد الرحمن بن إسماعيل المقدسي . تحقيق الدكتور محمد حليبي محمد أحمد ، ط : القاهرة سنة ١٩٦٢ . ج ٢ - ص ٤٣٨ .

(٣) السقلاطون : بالفتح ضرب من الثياب ، قال ابن جنى : ينبغي أن يكون غامساً . (عن الحسن) . وقال دوزي في قاموس ١/٦٦٣ انه نوع من النسيج مصنوع من الحرير موشى بالذهب ، كان يصنع في بغداد ، وكانت له شهرة ذاتمة . وفي خلال القرون الوسطى راجت الكلمة في أوربة فأصبحت بالألمانية « Cicalat » وبالفرنسية والانكليزية « Siglaton » والإسبانية « Cicalaton » انظر معجم البلدان ج ١ ، ص : ٨٢٢ .

(٤) كتب الروضتين في أخبار الدولتين النورية والصلاحية لأبي شامة ج ٢ : ص ٤٣٩ .

العاضد أن يصل الى قلب وزيره صلاح الدين فيرضى عن سياسة الفاطميين وسرفهم وإنفاقهم ؟ .

بالطبع لا . لم تكن هذه الهدايا التي أغدقها العاضد على صلاح الدين لتفريسه ، كما أن مظاهر الترف والعظمة التي توج بها العاضد وزارة صلاح الدين لم تكن لتغير نظرة الناصر الى سياسة الفاطميين الخاطئة . لذلك لم يلبث أن قطع الخطبة في المسجد الجامع للخليفة الفاطمي ، ونقلها الى الخليفة العباسي بأمر من نور الدين سنة ٥٦٩ هـ .

ورغم امتثال صلاح الدين لأوامر نور الدين في قطع الخطبة للخليفة الفاطمي إلا أنه لم يستجب لنور الدين عندما طلب مقابلته ، وظل يعامل ويتشاور ويدبر بعض الأمور في مصر مما كان يدل على رغبته في الاستقلال عن سيده . وقد خدمت الظروف صلاح الدين حين توفي نور الدين بعد فترة قصيرة فاستقل هو بمصر ، ثم مضى الى الشام سنة ٥٧٠ هـ كي يستولي على ممتلكات نور الدين ويوحد العالم الاسلامي أمام الصليبيين ويؤسس دولة عظيمة هي الدولة الأيوبية التي كان أصحابها يلقبون أنفسهم بالملوك .

وفيهم يقول الشاعر ويخص منهم صلاح الدين :

فتى من بني أيوب ان هم أو همى فما الغيث اذ يحبو وما الليث اذ يسطو
ملوك حجور الاربيحات قد نشوا مهودهم والمكرمات لهم قحط

وكان أول مافعله صلاح الدين حين استقل بمصر « هو الاستيلاء على قصر العاضد وجميع مافيه ... وأخرج من كان فيه من العبيد والإماء . فأعتق بعضهم ووهب بعضا ، وأخلى القصر من سكانه ، وأرسل الى الخليفة المستضي من ذخائر مصر ، وأسلاب المصريين شيئا كثيرا (١) » .

ومن عجب ما وجد في القصر :

« قضيب زمرد طوله شبر وكسر قطعة واحدة ، وكان سمت حجمه مقدار الإبهام ووجد فيه طبل للقولنج (٢) . ووجد فيه إبريق عظيم من الحجر المائع ، ووجد فيه

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢١ ، وانظر كتاب الروعيتين في أخبار الدولتين لأبي شامة ج ٢ ، ص ٥٠٨ .

(٢) القولنج : مرض يسرعه خروج الثقل والريح ، انظر القاموس المحيط . وانظر كتاب القولنج لأبي بكر الرازي . تحقيق الدكتور صبحي حمادي ص ١٢ وما بعدها . منشورات معهد التراث سنة ١٤٠٣ هـ . سنة

سبعمائة يتيمة من الجوهر : فأما قضيب الزمرد فإن السلطان أخذه وأحضر صانعاً يقطعها فأبى الصانع قطعه ، فرماه السلطان فانقطع ثلاث قطع ، وفرقه السلطان على نسائه ، وأما طبل القولنج فإنه وقع الى بعض الأكراد ، فلم يدر ماهو فكسره لأنه ضرب به فحبق^(١) ، وأما الأبريق فأنفذه السلطان إلى بغداد^(٢) .

وبذلك قضى السلطان صلاح الدين على أول سمات الترف ومظاهره التي كان يتمتع بها البلاط الفاطمي ، وأبدى رغبته في الزهد والانصراف الى ماهو أكثر أهمية من هذه الأبهة والعظمة الفارغة ، ألا وهو توحيد الوطن العربي ، والوقوف به جبهة واحدة صامدة في وجه الفرنجة الصليبيين .

فكان كما وصفه أسامة بن منقذ ناصراً للإسلام مجاهداً في سبيله ، قد أعز الله به الدين وأذل حزب الكافرين :

بك قد أعز الله حزب جنوده وأذل حزب الكفر والطغيان
وغضبت لله الذي أعطاك فضل الحكم غضبة تائر حـرَّان^(٣)

وكان لابد لتحقيق هذه الغاية من أن يتوجه صلاح الدين الى بلاد الشام ، وكانت ممزقة شرمزق قبل ظهور زنكي ، مما مكن الفرنجة من اجتياح ساحلها . فقد خلف نور الدين في حكمها ابنه إسماعيل . وهو فتي دون العاشرة ، في حين كان غازي وزنكي الثاني ابنا أخيه مودود في شغل عن الشام بأمور الجزيرة ، ولم يقف في وجه صلاح الدين الا ابن المقدم صاحب دمشق ، وابن الداية صاحب حلب ، « وقد استدعى ابن المقدم صلاح الدين فخف هذا الى دمشق ودخلها في آخر ربيع الأول عام ٥٧٠ للهجرة ، وكان أول دخوله الى دار أبيه^(٤) » ، واجتمع الناس اليه وفرحوا به ، وأنفق في ذلك

(١) الحيق والمبايق : الضراط والفعل حبق يحبق حباقاً وجباقاً (انقاموس المحيط) .

(٢) انظر الروضتين في أخبار الدولتين : أبو شامة : ج ٢ ، ص ٥٠٦ .

(٣) « بحريدة القصر وجريدة مصر » للمهاد الاصفهاني « ص ٤٩٧ .

حوران : مثل حرون ، الشديد الصلب الذي لاينقاد .

(٤) النوادر السلطانية لابن شداد : ص ٦٠ .

اليوم مالا كثيراً ، وأظهر السرور والفرح بالدمشقيين . وقد هنا الشاعر وحيش الأسدي بقوله :

قد جاءك السعد والتوفيق واصطحبنا فكنا لأضعاف هذا النصر مرتقبا
رأيت جلق تغرا لا نظير لـه فجثتها عامرا منها الذي خربا
نادتك بالذل لما قل ناصرها وازمع الخلق من أوطانها هربا

وصعد صلاح الدين قلعة دمشق ، وأدخل الطمأنينة الى نفوس سكانها والاستقرار إلى المدينة بعد أن انقضت عنها سحابة القلق والخوف : وكان دخوله إلى المدينة يعني رعاية الشام كله ، وحماية تراثه الإسلامي من حملة صليبية تذهب نفوس المسلمين وتذهب بمعالم حضارتهم :

والشام لو لم يدارك أهله اندرست آثاره وعفت آياته حقباً
لذلك استقبل الدمشقيون السلطان صلاح الدين استقبال الفاتحين المظفرين ، واحتفوا به ، وذبحوا له الذبائح ، وأقاموا الولائم ، ونصبت الموائد بما لذ وطاب من أطعمة دمشق النفيسة ترحيباً بالفاتح العظيم .

والدليل على ذلك وصف أبي شامة لدخول صلاح الدين إلى دمشق واستقبال الأهالي له ، ولأسيما الأعيان ، وتوفيته حقه من الاحترام ، وتقديم ما يستحقه من التبرجيل والاعظام . يقول صاحب كتاب الروضتين :

عندما دخل صلاح الدين دمشق « اجتمع به أعيانها ، وخلص لولاية اسرارها واعلاؤها وأصبح وهو سلطانها ، وزاره القاضي كمال الدين بن الشهرزوري فوفاه حقه من الاحترام ووفر له حظ التبرجيل والاعظام ^(١) » .

ومما لا ريب فيه أن هذا التعظيم لا يكون عند العرب عادة إلا ببذل الكرم وتقديم المصنع والمشرب ، وإعداد الموائد الفخام العظام التي تليق بمقام السلطان .

ومع هذا فإننا لانعثر فيما أرخ لهذه الفترة على ذكر أو وصف لمثل هذه الاحتفالات

(١) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٦٠٣ .

كما كان يجري في العصر الفاطمي ، كما لا تذكر المصادر ما كان يقدم على الموائد من أنواع الأطعمة وأسمائها وطريقة صنعها إلا ما نجد في كتاب « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » لابن العديم حيث يعدد أطعمة العصر وبصفها ويفصل في طريقة صنعها ، وهي الأطعمة نفسها التي كانت تصنع في مطابخ الأعيان وتقدم على موائد السلاطين والأمراء سواء في مصر أو بلاد الشام ، في دمشق أو في حلب الشهباء .

وترك السلطان صلاح الدين دمشق الى حمص ، ويدخل حماه ، ثم يتوجه شطر حلب ، لكن الحابيين جزعوا لقدومه ولم يكن شأنهم في استقباله كأهالي دمشق ، بل اجتمعوا على قتاله ، وكتبوا أمير طرابلس الصليبي ويدلوا له الرغائب . فهاجم الصليبي ناحية حمص . واضطر صلاح الدين إلى العودة ، فنكسر الصليبيون عنها . ثم اجتمع أهل الموصل والحلبيون على صلاح الدين وأبوا مصالحته فكسروهم مرتين عند قرون حماة عام ٥٧١ هـ . ومرة على أبواب حلب . وانتهت تلك المواقع دون نتيجة حاسمة اذ بقيت حلب مستعصية عليه . فحضر الحصار على المدينة معلناً أنه لا يقصد سوءاً بالعرب ولكنه جاء لتوحيد كلمتهم ، وجمع قواهم المشتتة ضد الفرنج واللاجانب .

وقد اضطر صلاح الدين عندما لم يجد استجابة منهم أن يشدد الحصار على المدينة ، وأن يرغم صاحب حلب أن يوافق على الصلح بالشروط التي عرضوها عليه .

وتلعب المرأة العربية دوراً هاماً في تهدئة الظروف السياسية والعلاقات المتوترة بين الطرفين . حيث يقال إن كريمة السلطان نور الدين وأخت الملك الصالح جاءت الى الناصر صلاح الدين تشفع لأخيها عنده ، وتطلب الصلح عن أهالي حلب ، فأكرم صلاح الدين وفادتها ، ولبي مطلبها ، وأطلق سراح الأسرى من أهالي حلب ، وداوى جراحهم حتى يطيب خاطرهم^(١) . وترك ابن عمه الملك الصالح حاكماً على حلب بعد أن أقر الصلح معه نزولاً على رغبة الأهالي .

وعاد الى مناجزة الصليبيين ، ولم تجر بين الطرفين معارك حاسمة في هذه الفترة ، وانما هي غزوات تأديبية منها « غزوة سنة ٥٧١ هـ » وقد غزاها صلاح الدين براً وبحراً فأسر ألفاً من الفرنج وغنم أموالاً عظيمة ثم عاد الى مصر . وقد صادق أيضاً حكام الموصل والجزيرة واربل وماردين وملك الروم وحاكم ارمينية .

(١) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٩٦٩ .

وهذا مما مكنته أن ينصرف الى توحيد قوى الوطن العربي المشتت فاستولى أولاً على منبج « وتسلم الحصن ، فصعد اليه ، وجلس يستعرض أموال حاكمها ابن حسان وذخائره ، فكان في جملة أمواله ثلاثمائة ألف دينار ، ومن القضة والآتية الذهبية ، والاسلحة والذخائر ما يناهز ألفي ألف دينار^(١) . ومن طريف ما حدث أن حانت من السلطان التفاتة فرأى على الأكياس والآتية مكتوباً « يوسف » فسأل عن هذا الاسم ، فقيل له : ولد يحبه ويؤثره اسمه « يوسف » كان يدخر هذه الأموال له ، فقال السلطان : أنا يوسف ، وقد أخذت ما خفي لي ، فتعجب الناس من ذلك^(٢) .

ثم استولى على عزاز ، ولما فرغ من أمرها حقد على من بحلب لما فعلوه من أمر الحشيشية ، وتعاونهم معهم ، فسار حتى نزل على حلب خامس عشر ذي الحجة وضربت خيمته على رأس الباروقية^(٣) فوق جبل جوشن ، وبجى أموالها ، وأقطع ضياعها ، وضيق على أهلها ولم يفسح لعسكره في مقاتلتها ، بل كان يمنع أن يدخل إليها شيء أو يخرج منها أحد^(٤) . وهكذا دانت له المدينة وكان دخوله الى حلب الفعلي في السادس والعشرين من المحرم سنة سبع وسبعين وخمسمائة أي قبل مولد ابن العديم بعشر سنوات.

ويبدو أن الحلبيين لم يرحبوا بصلاح الدين كما فعل الدمشقيون ، وقد حكى العماد الاصفهاني كاتب صلاح الدين قال « لما حصلنا داخل حلب ، أخذنا برأي العدل ابن العجمي وجعلنا في بيت ، ومنع منا غلماننا ، ولم يحضر لنا طعام ولا مصباح ، وبتنا في أنكد عيش^(٥) » .

على أن السلطان بعد الاستيلاء على المدينة لم يلبث أن جعل فيها ولده الملك الظاهر . وكان صبياً . وولى القلعة سيف الدين « يازكوج الأسدي^(٦) » وجعل له يرقب مصالح ولده . ثم ولى عليها أخاه « الملك العادل » لمصلحة وآما صلاح الدين ، لكن « علم الدين

(١) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٦٥٦ .

(٢) المصدر السابق نفسه .

(٣) حلة كبيرة بظاهر حلب ، تنسب الى ياروق التركاني أحد رجال نور الدين محمود ، توفي عام ٥٦٤ هـ .

(٤) معجم البلدان : ج ٨ ، ص ٤٩٠ .

(٥) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٦٦٢ .

(٦) كتب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٦٦٢ .

(٧) كذا في الأصل وابن خلكان والروضتين ، وفي السيرة لابن شداد « يازكج » .

سليمان بن جندر^(١) نصحه بعودة ابنه الى حكم حلب ، وذلك بأن قال له : « أما تستحي أن يكون الطائر أهدى منك الى المصلحة ؟ قال صلاح الدين : وكيف ذلك ؟ وهو يضحك قال : اذا أراد الطائر أن يعمل عشاً لفراخه قصد أعالي الشجر ليحمي فراخه ، وأنت سلمت الحصون الى أهلك . وجعلت أولادك على الأرض . هذه حلب - وهي أم البلاد - بيد أخيك ، وحماة بيد ابن أخيك ، وحمص بيد ابن عمك أسد الدين ، وابنك الأفضل مع تقي الدين بمصر يخرجهم متى شاء ، وابنك الآخر مع أخيك في خيمة يفعل به ما أراد ، فقال له صلاح الدين : صدقت فاكم هذا الأمر ، ثم أخذ حلب من أخيه العادل وأعادها إلى ابنه الظاهر ، وفرق الشام على أولاده فكان ماكان . وزوج السلطان صلاح الدين ولده الملك الظاهر بغازية خانون ، ابنة أخيه الملك العادل المذكور^(٢) » .

وهكذا كان لصلاح الدين وسياسته دور كبير في حركة الافاقة الاسلامية الكبرى في القرن السادس الهجري . وقد كانت الدولة الابوبية التي أسسها دولة سنية كبيرة موحدة مترامية الأطراف تضم مصر وبلاد الشام ، وقد قضى خمسة عشر عاماً في جمع أجزائها المتفرقة حتى استطاع أن يقيم جبهة قوية امتدت من برقة غرباً حتى الفرات شرقاً ومن الموصل وحلب شمالاً الى مصر واليمن جنوباً .

هذه الدولة الكبيرة لم تكن كدولة الفاطميين كثيرة الثراء والرخاء ، بل كانت بحاجة ماسة الى المال كي تستطيع أن تقف على قدميها اثر النكبات التي نزلت بها ، والحروب التي يجبهها بها الفرنجة الصليبيون بين حين وحين .

لذلك وضع السلطان صلاح الدين كما رأينا يده على قصر الخليفة العاضد آخر الفواطم عام ٥٧٦ هـ . وتسلم مافيه من الخزائن والأموال . وفي حين كان الفاطميون يبنون القصور ويبالغون في الاتفاق عليها فإننا نجد السلطان صلاح الدين ينفق هذه الأموال في إقامة الأسوار لتحصين المدن وحمايتها من الأعداء ، فقد انتدب لعمارة أسوار القاهرة في عام ٥٦٩ هـ الطواشي بهاء الدين قراقوش ، فبنى سوراً دائرياً عليها ، وعلى قلعة

(١) علم الدين سليمان بن جندر : أمير من رجال الدولة الصلاحية في بلاد الشام كان من أكابر أمراء حلب وخدم السلطان صلاح الدين بالقدس حتى صار شيخ الدولة وكبيرها ، وهو الذي أشار بخراب صتلان لتتوفر العناية بالقدس ، توفي سنة ٥٨٧ هـ .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٣١ .

الجبل والفسطاط ، ولم يزل البناء به حتى توفي السلطان صلاح الدين ، وجعل فيه عدة أبواب ، تذكرنا بالأبواب الكثيرة التي جعلها « خمارويه » لقصر الذهب ، لكن أبواب هذا السور كانت لغاية حرية استراتيجية ، والأبواب وهي باب البحر ، وباب الشعيرة ، وباب البرقية ، وباب المحروق ، كما بنى الأبراج العظيمة لمراقبة الاعداء ، فابنى برجين عظيمين أحدهما « بالمقس » على القرب من جامع باب البحر ، والثاني بباب « القنطرة » جنوبي الفسطاط .

كذلك بنى صلاح الدين عدة قلاع على غرار قلاع الصليبيين الحصينة ليرد عن القاهرة غائلة المعتدين . فانصرف الى اقامة التحصينات العسكرية واهتم بالنواحي الاستراتيجية متناسياً لذاته ، ومنصرفاً عن شهواته ، ولم يقصر اهتمامه على النواحي العسكرية ، بل انصرف الى تعمير جزيرة الروضة وبناء المقاميس وحفر الترعة . كذلك أنشأ المدارس المختلفة في الشام ومصر مناهضاً بذلك الدولة الفاطمية .

يقول ابن خلكان : « لما ملك السلطان صلاح الدين الدين الديار المصرية لم يكن بها شيء من المدارس . فإن الدولة المصرية كان مذهبها مذهب الإمامة ، فلم يكونوا يقولون بهذه الأشياء . فعمل في القرافة الصغرى المدرسة المجاورة لضريح الامام الشافعي رضي الله عنه وبنى مدرسة بالقاهرة في بجوار المشهد المنسوب إلى الحسين بن علي رضي الله عنهما ، وجعل عليها وقفاً كبيراً ، وجعل دار سعيد السعداء خادم الفاطميين خانقاه . ووقف عليها وقفاً طويلاً . وجعل دار عباس المذكور في ترجمة الظاهر العبيدي والعاقل بن السلار مدرسة للحنفية ، وعليها وقف جيد كبير أيضاً ، والمدرسة التي بمصر المعروفة بزين التجار وقفاً على الشافعية ، ووقفها جيد أيضاً^(١) » .

كذلك أنشأ صلاح الدين مدرسة للمالكية عرفت باسم « دارالغزل » ثم عرفت باسم « المدرسة القمحية » نسبة الى القمح الذي كانت تنتجه الضيعة التي وقفها صلاح الدين على هذه المدرسة . كما أنشأ « المدرسة السويقية » لأصحاب المذهب الحنفي وفي دمشق أسس نور الدين مولى الأيوبيين أول دار عملت للحديث^(٢) . كما بنى ابنه الكامل مدرسة عرفت باسم « دار الحديث الكاملية وهي ثاني دار عملت للحديث » .

(١) وفيات الأعيان : ج ٢ ، ص ٤٠٢ .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢٢٩ .

وهذا كله دليل واضح على اهتمام الملوك الأيوبيين بالدراسات الدينية وتشجيع العلم والعلماء .

ولم ينس السلطان الأيوبي في غمرة الكفاح والجهاد في سبيل نصرة العرب على الفرنج أن يصرف عناية خاصة الى بناء المشافي في كافة أنحاء البلاد العربية ، ولم يؤثر في ذلك اقليمياً دون آخر ، فامتدت اصلاحاته الى الشام والجزيرة واليمن ، وكان من أهم المشافي التي أشادها مشفى يسمى « المارستان » أنشأه بمدينة القاهرة .

واذا نحن قارنا بعد هذا العرض السريع للاصلاحات التي قام بها صلاح الدين بين مظاهر الحياة في عهد الفاطميين وما آلت اليه في عصر الأيوبيين فإننا نجد البون شاسعاً .

لقد عرف الفاطميون البذخ بصورة زاهية براقة ، وكانت حياتهم مسرفة في السرف والرفاهة والثراء والأبهة ، كما رأينا في قصورهم الفخمة ، وأعيادهم الكثيرة ومواكبهم واحتفالاتهم وما كان يرافق ذلك كله من أطعمة وأسمطة عامرة بمختلف الألوان والأنواع .

الزهد والتقشف :

لقد تجنب الأيوبيون وحاكمهم صلاح الدين بخاصة ذلك البذخ . وفي حين رأينا « خمارويه » في الدولة الطولونية يشيد « بيت الذهب » وينفق أموالاً طائلة في حفلة زفاف ابنته « قطر الندى » من المعتضد الخليفة العباسي . ، فإننا نجد أن السلطان صلاح الدين يتزوج من السيدة « عصمة الدين خاتون » بنت الأمير أنر ، زوجة الملك العادل نور الدين محمود . وكانت تقيم بعد وفاته في منزلها بقلعة دمشق « ربيعة القدر » مستقلة بأمرها ، كثيرة الصدقات ، والأعمال الصالحات ، فأراد السلطان حفظ حرمتها ، وصيانتها وعصمتها : فتزوجها بحضور أخيها لأبيها سعد الدين مسعود بن أنر^(١) دون أن تشير المصادر الى أي لون من ألوان البذخ التي كانت منتشرة في عهد الطولونيين والاشقيديين والفاطميين . ولم يقم لذلك حفلاً أو وليمة .

وفي الواقع لم يكن السلطان الأيوبي ممن يعنى بهذه الأبهة والمظاهر الزائفة بل كان

(١) كتاب الروضتين : ج ٢ ، ص ٦٧٦ ، وانظر النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٧٨ .

كما عرفه العماد الاصفهاني كاتبه « لايليس الا مايحل ليه » ، كالكتان والقطن والصوف ، وكان من جالسه لايعلم أنه جالس سلطاناً لتواضعه .

ولم يكن صلاح الدين مسرفاً ، وان كان جواداً كريماً ، ولما انتقل الى جوار ربه « لم يخلف في خزائنه من الذهب والفضة الا سبعة وأربعين درهماً ناصرية وديناراً واحداً ذهباً سورياً . ولم يخلف مائكاً ولا داراً ولا عقاراً ولا بستاناً ولا مزرعة^(١) » .

وقد قال في كرمه واهانته للمال الشاعر عبد المنعم الجلياني^(٢) من قصيدة طويلة :

ملك تقلد سلك الملك منتظماً	وقال للمال هذا منك بـدول
ففرق المال جمعاً للقلوب بـه	وحبه فيهم ادراك ما سألوا
إن الملوك الذين امتد أمرهم	لم يخزنوا المال ، بل مهما حووا بذلوا
كذا السياسة ، فالأجناد لو علموا	بخل المليك ، وجاءت شدة خذلوا ^(٣)

وقد كان صلاح الدين حاكماً محبوباً . « فقد استمال قلوب الناس . وبذل الأموال مما كان أسد الدين قد جمعه ، فمال الناس اليه . وأحبوه وقويت نفسه على القيام بهذا الأمر والثبات فيه^(٤) » .

وكان إلى جانب كرمه متواضعاً . « فحين يزور دمشق ، كان يتوافد الفقراء الى بيته ويجلس كل يوم وليلة لإرجاء الجود ، وإبداء العود ، وبث المكارم وكشف المظالم ، ورغم أن البلاد كانت تعيش في مجبوحة من العيش أيام الدولة الأيوبية ، ومع أن مواردها كانت كثيرة إلا أن صلاح الدين كان ضئيلاً بأمواله لا يتلفها ولا ينفق درهماً في غير وجهه الصحيح ، ولم ينفق ديناراً أو درهماً إلا في سبيل الجهاد ، أو برأ يمين ، أو وفاة بوعد .

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٥٢ ، وانظر النوادر السلطانية لابن شداد : ص ٢١ .

(٢) عبد المنعم الجلياني : أبو الفضل ، طبيب ، شاعر ، أديب متصوف ، كان يقال له حكيم الزمان . وهو أندلسي الأصل انتقل الى دمشق وأقام فيها . وكانت مميته من الطب ، وكان صلاح الدين يحبه ويحترمه . له مدح كثير في السلطان صلاح الدين ، توفي سنة ٦٠٢ هـ .

(٣) كتاب الروضتين في أخبار الدولتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٤١٥ .

(٤) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٨ .

الحياة الاقتصادية :

والى جانب الأموال التي حصل عليها من كنوز الفاطميين فإن الحياة الاقتصادية في عهد الأيوبيين كانت مزدهرة كثيرة العطاء في أوقات السلم ، ولكن كثيراً ما كانت تسوء الأحوال وتتوقف في بعض المواسم ، كمواسم الشتاء وفي حالة الحرب مع الأعداء . لذلك كان الفلاحون ينتهزون حلول السلام فيزرعون أراضيهم فتعطيهم الغلال والثمار . وقد كثرت الفواكه في عهد الأيوبيين نظراً لإنشاء الترع والمشاتل والبساتين ، فكان من أنواعها وألوانها الرمان والموز والتفاح والخوخ والبرقوق . وغيرها مما كان يزرع في عهد الفاطميين . وقد تبادلت مصر والشام المحاصيل الزراعية الغذائية ، وتموين الجيوش ، ووقف الاقليمان جنباً الى جنب في مواجهة الخطوب والحروب ، وقد أدرك صلاح الدين بدافع من حنكته وعلمه ، المحن الاقتصادية التي ألمت بالبلاد في فترات متعاقبة من التاريخ ، كالمجاعة التي حدثت عهد الاخشيديين والفاطميين ، والمجاعة التي داهمت البلاد في عهد الخليفة المستنصر بالله الفاطمي بين سنة ٤٥٩ - ٥٤٦ هـ والتي تعرف باسم « الشدة المستنصرية » . كما أدرك أن هذه المحن تؤدي الى ندرة الغلال وقلة الغذاء وفقدان الأطعمة ، فبذل جهداً كبيراً كي يحجب البلاد حدوث مثل هذه المجاعات والنكبات التي تذهب بالزرع والضرع والحرق والنسل .

ومع هذا فإن الحياة في عهده وعهد من خلفه من ملوك الأيوبيين لم تكن على جانب من الثراء والرخاء ، والنعيم والاستقرار ، وكثيراً ماتعرضت البلاد الى عدد غير قليل من المحن والجفاف . كان لها أثرها على الحياة الاقتصادية والاجتماعية في مصر وبلاد الشام . فنتج عن ذلك أن عم الفقر في صفوف الشعب في سني القحط ، وقلت الموارد ، ونضبت الأغذية والأطعمة وارتفعت أسعارها .

وأصبحت حياة الشعب متوقفة على فيضان النيل وارتفاع مياهه أو هبوطها ، لذلك يسجل صاحب النجوم قياس الماء فيه وأثره في حياة البلاد عاماً فعاماً في جملة الأحداث التاريخية الهامة التي أرخ لها في كتابه .

« ففي سنة ٥٩٧ هـ في ولاية العادل على مصر هبط النيل ولم يبق منه شيء يسير ، واشتد الغلاء والوباء ، بمصر فهرب الناس الى المغرب والحجاز واليمن والشام وتفرقوا

كل ممزق^(١) .

وقد فقدت الأطعمة ، ولم يجد الناس ما يأكلون لذلك « كان الرجل يذبح ولده الصغير ، وتساعد أمه على طبخه وشبه ، وأحرق السلطان جماعة فعلوا ذلك ولم ينتهوا وكان الرجل يدعو صديقه وأحب الناس إليه في منزله ليضيفه ، فيذبحه ويأكله ، وفعلوا بالأطباء كذلك ، فكانوا يدعونهم ليصروا المرضى فيقتلونهم ويأكلونهم ، وكانوا يختطفون الصبيان من الشوارع فيأكلونهم^(٢) » .

ومن هذه المحن التي تعرضت لها البلاد ، وذهبت بخيراتها وأدت إلى المجاعة لنقص المواد الغذائية ما وصفه العماد الكاتب الأصفهاني : « في سنة سبع وتسعين وخمسمائة اشتد الغلاء ، وامتد البلاء ، وتحققت المجاعة ، وتفرقت الجماعة ، وهلك القوي ، فكيف الضعيف ، ونحف السمين فكيف العجيف ، وخرج الناس حذر الموت من الديار^(٣) » .

كذلك حصلت زلزلة هائلة في الصعيد ، فهدمت بنيان مصر ، ثم امتدت إلى الشام والساحل ، فهدمت مدينة نابلس ، وامتدت إلى دمشق فرمت بعض المنارة الشرقية بجامع دمشق ، وأكثر الكلاسة ، والبيمارستان النوري ، وعامة دور دمشق إلا القليل ، فهرب الناس إلى الميادين وسقط من الجامع ست عشرة شرفة ، وتشققت قبة النسر^(٤) .

وتعرضت مدينة حلب في سنة ١٥٦٥ هـ لزلزال شديد ، ضرب قسماً كبيراً من البلاد وقد حزن لذلك صلاح الدين لأنه كان على أهبة الاستعداد للسفر إلى بلاد الشام^(٥) .

ومما لاشك فيه أن هذه النكبة اثر الزلزلة قد ذهبت بكثير من خيرات البلاد ، من زرعها وضرعها ، وحرمت الناس أطعمتهم وأصابتهم بنقص في الأرواح والأموال والغذاء .

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٧٣ .

(٢) نفس المصدر : ص ١٧٣ ، وهذه الزيادة من « مرآة الزمان وعقد الجمان » .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٧٤ .

(٤) قبة النسر : واقعة قبلي جامع دمشق ، ليس في دمشق شيء أعلى ولا أبهى منظرًا منها . راجع خطط الشام : محمد كرد علي : ج ٥ ، ص ٢٧٥ .

(٥) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، حوادث سنة ٥٦٥ هـ .

ولبت الأمر قد وقف عند هذا الحد من المصائب في عهد الأيوبيين فقد أرسل الله الجراد على بلاد الشام في ولاية الملك الكامل محمد بن العادل سنة ٦١٩ هـ « وقد أكل الشجر والزرع والتمر ولم ير مثله ^(١) » ، وفي سنة ٦٢٠ هـ عمّ الجراد أكثر البلاد فأهلك كثيراً من الغلات والخضراوات بالعراق والجزيرة وديار بكر والشام ^(٢) .

كما احتبس الغيث في حلب في سنة ٦٢٨ هـ واصيبت بضائقة شديدة « فارتفعت الأسعار فيها وخرج الناس واستسقوا « بانقوسا » فجاء مطر يسير ، بعد ذلك « وانحطت الأسعار قليلاً ^(٣) » .

وقد ثار العامة بحلب في العام التالي على محتسبها « مجد الدين ابن العجمي » لأن السعر كان مرتفعاً ، وقد بلغ الرطل من الخبز إلى عشرة قراطيس ^(٤) . ثم انحط السعر عما كان في تقاديم الغلة . إلى أن بيع الرطل بخمسة ونصف . وهذا ما يحدثنا عنه ابن العديم في تاريخه ، ويصف موقف الناس من ارتفاع الأسعار في عصره ولاسيما سعر الخبز ، فيقول : « فركب نائب المحتسب وسعره في البلد بستة قراطيس ، فهاجت العامة عليه ، وقصدوا دكة ^(٥) المحتسب وهموا بقتل نائبه . وخربوا الدكة . ومضوا إلى دار المحتسب لينهبوها .

فتزل وإلى البلد والأمير « علم الدين قيصرة وسكنوا الفتنة بعد أن صعد جماعة إلى السلطان ، واستعانوا على المحتسب ، فظفروا بأخيه نائب الحشر « الكمال ابن العجمي » فرجموه بالحجارة فأنهزم واختفى في بعض دروب حلب . ثم هرب إلى المسجد الجامع فهموا به مرة ثانية في الجامع فحماه مقدم الأحداث . وكان ذلك في يوم الثلاثاء سابع عشر شعبان من سنة تسع وعشرين وستمائة ^(٦) » .

نفهم من هذا الوصف أن أسعار المواد الغذائية كانت مرتفعة في عصر ابن العديم

(١) التجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢٥٣ .

(٢) مفرج الكروب في أخبار بني أيوب لابن واصل : ج ٤ ، ص ١٣٣ ، ط : دار الكتب سنة ١٩٧٢ .

(٣) زبدة الحلب من تاريخ حلب - تأليف ابن العديم ، تحقيق د. سامي الدخان : ج ٣ ، ص ٩٥٧ ، حوادث سنة ٦٢٨ هـ .

(٤) القوطاس : البرد المصري ، أو هو الصحيفة التي يكتب عليها ، وهي نوع من الدراهم كانت تستعمل في ذلك العصر .

(٥) الدكة : بناء يسطح أعلاه للجلوس أو لجل كرسى عليه .

(٦) زبدة الحلب من تاريخ حلب لابن العديم : ج ٣ ، ص ٩٥٨ .

ولاسيما غذاء الشعب الأساسي الذي هو « الخبز » مما دعا الحليين أن يشقوا عصا الطاعة ويعلنوا إضرابهم ، ويهجموا بقتل نائب المحتسب وينهبوا دار المحتسب نفسه لأنه رفع سعر الرطل من الخبز قرطاساً واحداً .

الحروب والنكبات واثرها على أطعمة العصر :

يبدو أن دولة الأيوبيين إثر النكبات وإثر المعارك بينها وبين الصليبيين كانت تفتقر الى الطعام بأنواعه المختلفة ولاسيما الرغيف من الخبز قوت الشعب اليومي . يروي لنا صاحب النجوم في حوادث سنة ٦٤٧ هـ أي في عصر ابن العديم وحياته أنه عندما سلم الملك الظاهر ، والملك الأجدد ابنا الملك الناصر داوود « الكرك » الى السلطان الملك الصالح نجم الدين . بغير رضا أبيهما الناصر ، فأعطى الملك الصالح للظاهر بن الظاهر داوود عوضاً عن « الكرك » خبز مائتي فارس بمصر وخمسين ألف دينار ، وثلاثمائة قطعة قماش ، وأعطى لأخيه الأجدد خبز مائة وخمسين فارساً بمصر^(١) .

بالعجب مدينة تدمر مقابل تأمين الخبز للمقاتلين ، هذا ما يوضح لنا سوء الظروف الاقتصادية والاجتماعية التي كان يعاني منها الشعب العربي في مصر وسورية في عصر ابن العديم خلال النكبات والمجاعات والحروب .

ولكن الأعجب من ذلك ان ابن العديم نفسه لم يكن يشعر بهذه الضائقة الاقتصادية والمعاونة من الجوع والحرمان التي يكتوي الشعب بنيرانها فيما يتعلق بشؤون طعامه وشرابه ، وكأن ابن العديم كان يعيش في برج عاجي ، في قصور السلاطين الأيوبيين ، وينبعث في وصف مآكل القصر من وحي مطالبهم وما كان يوضع ويؤكل على موائدهم . فيصف ما تخرجه مصانعهم الضخمة من أنواع وألوان الأطعمة الشهية ، وما يدخل في تركيبها من مواد غذائية دسمة بكميات وفيرة من الحبوب والمكسرات النفيسة . ومن عمل مصفى تحلى به جواذب وقطائف تحار في أنواعها وتعدد أسمائها كما سترى في كتاب « الوصلة » الذي حققناه .

كيف لم يشعر ابن العديم بالضائقة الاقتصادية التي جرتها على البلاد حروب الصليبيين وحصاراتهم وغاراتهم المفاجئة على المدن المختلفة في بلاد الشام كما حدث في

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٣٦٢ .

حصار عكا الذي دام نحو سنتين حتى حل البلاء بأهلها ، وفقدت الطعام والماء الزلال ، وكما حدث في حصار طبرية واللاذقية وفي موقعة حطين عام ٥٨٣ هـ .

وكأنما قدر لمصر وبلاد الشام في عهد الأيوبيين أن تعيش في قلق وعدم استقرار وحروب تهددها في كل حين . وطبيعي عندما تهدد الحروب والنكبات أمة ما أن تنضب أغذيتها ويحذف معين الأطعمة فيها ، وينسى الناس لذاتهم وشهواتهم ، وينجون بانفسهم لا يلوون على طعام أو مسكن أو كساء . وهذا ماحدث في سنة ٦٠٦ هـ في عصر ابن العديم فقد كان من عادة الملوك الأيوبيين أن يخربوا البلاد عندما يحاول العدو اقتحامها لتلا نفع في قبضة الفرنجة الصليبيين ، وهذا مما يعرض أهلها للتشرد والجوع والمرض ، ويقضي على انتاجها الزراعي ، وعلى ماادخره القوم من طعام ومؤونة لأيام الشدة العصبية إثر القواجم والنكبات .

وعندما هددت مدينة القدس سنة ٦١٦ هـ . أمر بجراها الملك المعظم عيسى صاحب دمشق : « وشرعوا في خراب السور أول يوم من المحرم ، ووقع في البلد ضجة عظيمة وخرج النساء المخدرات والبنات والشيوخ وغيرهم إلى الصخرة والأقصى ، وقطعوا شعورهم ، ومزقوا ثيابهم ثم خرجوا هارين . وتركوا أموالهم وأهاليهم وما شكوا أن الفرنج تصبحهم . وامتلاأت بهم الطرقات ، فتوجه بعضهم إلى مصر ، وبعضهم إلى الكرك ، وبعضهم إلى دمشق ، وكادت البنات المخدرات يمزقن ثيابهن ويربطنهن على أرجلهن من الخفا ، ومات خلق كثير من الجوع والعطش ، ونهبت الأموال التي كانت لهم في القدس ، وبلغ ثمن القنطار الزيت عشرة دراهم : والرطل النحاس نصف درهم . وذم الناس المعظم ^(١) » .

وهذا ماحدث أيضاً حين أمر السلطان صلاح الدين بحرق مدينة عسقلان^(٢) في التاسع عشر من شهر شعبان سنة ٥٨٧ هـ ، ثلثا يشمكن الفرنج من الدنو منها ، وثلثا

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢٤٤ .

الملك المعظم : هو عيسى صاحب دمشق ، وهو الذي اقترح خراب القدس قائلا : لو أخذ الفرنج القدس حكموا على الشام جميعه .

(٢) اشقلون قديماً ، مدينة كنعانية على ساحل فلسطين جنوباً . احتلها الفلسطينيون فأصبحت إحدى مدنها الخمس الكبرى ، وكانت موقفاً عسكرياً في الحروب الصليبية ، وقد أحرقتها صلاح الدين .

تكون سبيلا للاستيلاء على بيت المقدس مرة ثانية بعد أن حررها صلاح الدين في معركة حطين سنة ٥٨٣ هـ . كما أمر بحرق عسقلان ليقطع سبيل الانتقال على الصليبيين ما بين مصر وبلاد الشام .

وقد نزل السلطان صلاح الدين الى السوق ، واستنفر الناس على الخراب ثم أمر بحرق البلد ، فأضرمت فيه النار . فاشتعلت ألسنتها تأكل الأخضر واليابس . وقد ظلت النار مشتعلة في هذه المدينة المنيرة يومين بليتيهما : مما قضى على المؤونة التي ادخرها أهلها ، والأطعمة التي وفروها لأيام الشدة . وفي ذلك يقول العماد الأصفهاني في كتابه « الفتح القسي في الفتح القدسي » : « ودخلتها فرأيتها أحسن مدينة منيعة حصينة ، فطال بكائي على رسومها ، وفص ختموها . وقبض أرواحها من جسيمها ، وحلول الدوائر بدورها ، ونزول سوء بسورها ، فما برح السلطان منها حتى رأينا طولها دوارس ، ورسومها طوامس ، والرؤوس - حياء من معاهدها - نواكس » .

وقد هاجر أهل عسقلان الى مصر والشام في أثناء هذا التخریب وقد نزلت بهم كثير من الخسائر مما اضطرهم أن يبيعوا أمتعتهم بأبغس الأسعار وكذلك نفائسهم وطعومهم بأزهد الأثمان ، فقد بيعت اثنتا عشرة دجاجة بدرهم واحد . ومع هذا ، فقد تقبلوا ذلك عن طيب خاطر ، وبصبر وجلد عظيمين واثقين من العودة والرجوع . بعد أن ينتصروا على الفرنج ويلحقوا بهم أشد الهزائم ^(١) .

وحدثنا أيضاً صاحب « النجوم الزاهرة » كما حدثنا العماد الأصفهاني عن حريق مدينة عسقلان وخرابها ، ثلثا تقع في يد الصليبيين ، وكيف اضطّر الناس الى بيع أمتعتهم بأرخص الأسعار فيقول :

« ودخل الناس البلد ، ووقع فيهم الضجيج والبكاء لفرة بلادهم وأوطانهم وكان بلدًا خفيفاً على القلب ، محكم الأسوار . عظيم البناء ، مرغوباً في سكنه ، فلحق الناس على خرابه حزن عظيم ، وشرع أهل البلد في بيع ما لا يقدرّون على حمله . فباعوا مايساوي عشرة دراهم بدرهم واحد ، حتى باعوا اثني عشر طيراً ودجاجة بدرهم واشتد

(١) الفتح القسي في الفتح القدسي : لعماد الكاتب الأصفهاني : ص ٥٥١ وما بعدها تحقيق وشرح محمد صبح ، وانظر كتاب « صلاح الدين الأيوبي » للدكتور الرمادي ص ٤٧ .

تعب الناس مما قاسوه في خرابها^(١) .

وقد تعرضت مؤونة البلد وميرتها للنهب والسلب ، فكان السلطان يبحث الأهالي على السرعة في حمل المواد الغذائية خوفاً من أن يهجم العدو ويحدها لقمة سائغة ان هو استولى على البلاد .

ويقول صاحب النجوم الزاهرة « وأصبح السلطان يوم الجمعة وهو مصر على الخراب : ويستعجل الناس عليه ، ويحثهم على العجلة فيه ، وأباحهم ماني المهرى^(٢) الذي كان مدخراً للميرة خوفاً من أن يهجم العدو ، والعجز عن نقله^(٣) » .

على أن هذه المدينة التي ذاقَت التشرد واكتوت قلوب أهلها بنيران الحريق وعانت آلام الجوع والحرب ، لم تلبث أن عادت إليها الحياة ثانية في سنة ٥٨٨ هـ حيث اعيد بناء مدينة عسقلان ، والسلطان الذي أمر بخرابها كان أول من ساهم في إعادة بنائها :

« وبتاريخ الثلاثاء عاشر محرم ركب السلطان على عادته في نقل الحجارة والحد في العمارة : ومعه الملوك والأمراء ، والقضاة والعلماء ، والصوفية والزهاد والأولياء والناس ينقلون معه على خيولهم ، في قفافهم وذبولهم^(٤) » .

وبعد المجاعة التي أصابت المدينة اثر الحريق كثُر الطعام ، ووفر الغذاء وترفت الموائد ، فمدت الأسمطة الملكية السلطانية بما جادت به مطابخ الملك الظاهر من أطعمة فاخرة ، وألوان متعددة مصنوعة هي أطعمة المطبخ الملكي التي يذكر طريقة صنعها وتركيبها ابن العديم كما سرى في كتابه « الوصلة الى الحبيب » .

يتابع العماد قائلًا " ولما دخل الظهر نزل السلطان صلاح الدين في خيمة ضربها ولده الملك الظاهر بالصحراء ، وأحضر فيها السباط لمن يدعوه من الأمراء ، فحضر ذلك السباط . وأحضر طعام مطابخه وبسطه على ذلك السباط ، فلما فرغ صلى هناك

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٧ .

(٢) هو بيت كبير يجمع فيه طعام السلطان .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٧ .

(٤) الفتح القسي في الفتح القدسي : لعماد الاصفهاني ص ٥٨٤ .

الظهير ، وركب عائداً إلى داره^(١) .

وولى علم الدين قيصر أعمال الخليل وعسقلان وغزة والداروم وما والاها ، فخرج إليها وتولاها ، وأمر بنقل الغلات من البلقاء^(٢) لتقوية الفلاحين ، واعانة المقطعين ، وكذلك أمر بنقل الغلات من مصر الى أعمال عسقلان ، ليعيد إليها الزراعة والعمران ، وسأل الصوفية عن أحوالهم ووقف لهم دار البطرك رباطاً لهم ، وجعل لهم كل يوم فيه سمطاً . وزاد في الوقوف ، كما أمر بأن تجعل الكنيسة المجاورة لدار « الاستار » بيمارستاناً للمرضى ، واتخذ فيها بيوتاً لتأمين حاجات المرضى ، وسير أدوية وعقاقير عزيزة الوجود إليها^(٣) .

ومن المجاعات التي تعرضت لها المدن الشامية أثناء الحروب الصليبية ، ما أصاب مدينة اللاذقية وطبرية وعكا التي دام حصارها نحو سنتين فقدت خلالها الطعام والماء الزلال حتى حل البلاء بأهلها .

وقد قاتل أهل اللاذقية قتالاً شديداً مما ساعد السلطان صلاح الدين أن يستولي على المدينة ويضم إليها جيلة وقلعة صهيون « وقد بلغ من حماسة المسلمين في واقعة صهيون ، وبعد دخول سرر القلعة أن الناس - كما يروي أبو شامة في كتاب الروضتين نقلاً عن ابن شداد - كانوا يأخذون القصور وقد استوى فيها الطعام ، فيأكلونها وهم يقاتلون^(٤) » فلا يقر لهم قرار ، ولا يستمرثون طعم الطعام ما لم يحققوا النصر على غزاة الفرنج الذين داهموا البلاد وعرضوها لأزمات اقتصادية لم يكونوا يعرفوها أيام الدولة الفاطمية .

ولم تكن بلاد الشام تعاني من غزوات الصليبيين فقط ، ولكن كثيراً ما كانت تتعرض لحروب أخرى تفقدها الغذاء وتصيبها بالمجاعات المخيفة مما يضطر الناس الى أن يأكلوا البغال والكلاب والسنابير . وهذا ماحدث سنة ١٠٦٧ هـ حيث نازل جلال الدين

(١) نفس المصدر السابق : ص ٥٨٤ .

(٢) اللقاء كورة من أعمال دمشق بين الشام ووادي الفري ، قصبتها عمان ، فيها قرى كثيرة ومزارع واسعة (ياقوت ج ٤ ، ص ٤٨٩) ط : بغداد .

(٣) الفتح القمي : ص ٦١٢ .

(٤) النجوم الزهرة : ج ٦ ، ص

بن خوارزم شاه مدينة خللاط^(١) وحاصر المدينة ونصب عليها عدة مجانيق ، وواتر رمي الحجارة عليها حتى خرب بعض أسوارها الى أن تمكن من فتحها ودخلها في يوم الأحد الثامن والعشرين من جمادى الآخرة من هذه السنة ، ووضع السيف في رقاب أهلها . ففر بعضهم وبعضهم مات في البلد جوعاً ، وبعضهم صعد الى القلعة مع من صعد اليها من الأمراء والجناد وكانت الأقوات قد قلت بل عدت بخلاط ، حتى أكل أهلها البغال والحمر والكلاب والسنابير ، وكانوا يصطادون الفأر وبأكلونه ، وصبروا صبراً لم يصبره مخاصر خوفاً من جلال الدين وما يعرفونه منه من إقدامه على سفك الدماء^(٢) .

ولعل من الطريف هنا أن أذكر هذه الحادثة عن جلال الدين ، فقد كان رغم بعثه وقوة سلطانه ضعيفاً أمام عواطفه منهاراً في حبه ، ظل مضرباً عن الطعام والشراب مدة طويلة لموت مملوك له كان يحبه حبة مفرطة وكان المملوك خصياً يقال له « قلعج » . فحزن عليه جلال الدين حزناً شديداً . وأظهر من الجزع والهلع مالا يزيد عليه ، ثم انه لم يدفن ذلك المملوك وانما كان يستصحبه معه حيث سار ، وهو يلطم ويبيكي ، وامتنع عن الأكل والشرب وكان إذا قدم اليه الطعام يقول : احملوا من هذا الى « قلعج » ولم يتجاسر أحد أن يتفوه بأنه مات ، فقتل من قال ذلك ، وكانوا يحملون الى « قلعج » الطعام ثم يعودون اليه ويقولون : انه يقبل الأرض ويقول انني الآن أصلح مما كنت ، وظل جلال الدين على هذه الحال مما أغضب الأمراء منه لهذا السلوك ، واحتار فيما يصنع عندما خرج عليه التتر فحينئذ دفن الغلام^(٣) .

وهكذا تعرضت البلاد العربية في العهد الأيوبي لكثير من المجاعات وكانت أسبابها متعددة كما رأينا . وكان لا بد للأمراء الأيوبيين من اتخاذ تدابير حاسمة لانقاذ البلاد منها وإيجاد الحلول السريعة لإيقافها أو للتخفيف من وقعها .

وفي كتاب صغير للمقريزي^(٤) هو كتاب « اغاثة الأمة بكشف الغمة » وصف موجز لبعض هذه المجاعات وعرض خاطف لأسباب وقوعها ، وبيان سريع لبعض

(١) خللاط : بكسر أوله : هي قسبة أرمينية الوسطى ، فيها القواكه الكثيرة والمياه الفزيرة كان يجلب منها السك المعروف بالبريخ (أنظر معجم البلدان لياقوت : ج ٢ ، ص ٢٨١) .

(٢) مفرج الكرب في أخبار بني أيوب لخالد الدين محمد بن سالم بن واصل : ج ٤ ، ص ٢٩٤ .

(٣) مفرج الكرب لابن واصل : ج ٤ ، ص ٣١٩ .

(٤) اغاثة الأمة بكشف الغمة للمقريزي : ص ٢٤ - ٤٠ ط : لجنة التأليف بمصر للقاهرة سنة ١٩٤٠ م .

الخلول التي كان الأمراء والملوك يلجأون إليها للتخفيف من وقعها ، كأن تصدر الأوامر المشددة على التجار بمنع الاحتكار ، أو كأن يتعرض الحكام لقتل بعض التجار . جهرة ليكون قتلهم عبرة ، فلا تحدث أحد التجار نفسه بحبس الغلة في هذه الظروف العصيبة ، أو كأن يعمد الخليفة السلطان إلى توزيع الفقراء على الأمراء ، فأمر المائة يطعم مائة ، وأمير العشرة يطعم عشرة وهكذا ، ويتعرض القريري في هذا الكتاب لعلاج هذه المحن ، مستعيناً بدراسة اقتصادية لجميع الظروف المحيطة بها ، متعرضاً لبيان الأسباب المباشرة في حدوثها ، كما يقدم بعض الحلول التي يراها كفيلاً بأعاقة حدوث عن أخرى جديدة تقضي على الحرث والنسل ، وتكون سبباً لاقتفاد الأطمعة وهلاك الناس جوعاً .

الحياة الاجتماعية في عهد الأيوبيين :

ونستنتج من كتاب القريري هذا أن المجتمع الأيوبي كان مشابهاً للمجتمع الفاطمي من حيث تعدد الطبقات والفروق الاجتماعية الواضحة فيما بينها . لذلك كان الأمير يتعهد مائة من الفقراء أو عشرة أو أكثر حسب أحواله المادية إلى جانب الطبقات الأخرى المتعددة وهي الطبقة الحاكمة ، وطبقة الموظفين ، وطبقة القضاة ورجال الحسبة والشرطة ، ثم طبقة التجار التي كانت تتصف بالخشع والاحتكار في أيام المحن والمجاعات ، ثم طبقة العامة وطلبة العلم .

وقد كانت الفوارق الاجتماعية كبيرة بين هذه الطبقات شأنها في الدولة الفاطمية ، لكن حياة الناس جميعاً كانت في ظل دولة الفاطميين المدنية المطمئنة تختلف عما أصبحت عليه في ظل دولة الأيوبيين الحسرية العسكرية . وبينما كان الناس في عهد الفاطميين يعيشون في فراغ واطمئنان وترف مسرف ، نجد الأيوبيين يتفقون كل ما يجمعون من أموال على حروبهم وغزواتهم ضد الفرنج وغيرهم .

لذلك افتقرت الدولة الأيوبية إلى المال ، وكان لابد للسلطان صلاح الدين من أن يجبي الأموال من البلاد المفتوحة ، حيث كان المسلحون يغمون منها غنائم عظيمة ، ولاسيما من المدن التجارية ، مثل صور واللاذقية فكان يأخذ من الأسرى : من الرجل عشرة دنائير ، ومن المرأة خمسة دنائير . ومن كل صغير دينارين الذكر والانثى سواء^(١) .

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٠ .

وقد كانت هذه الأموال التي تجبي من الاسرى تنفق في سبيل الله ، وبلغ ما أطلقه ووهبه مدة مقامة على عكا مرابطاً للفرنج من شهر رجب سنة ٥٠٨٥ هـ الى يوم انفصاله عنها في شعبان سنة ثمان وثمانين فكان اثني عشر ألف رأس من الخيل العرب ، والأكاديش الجياد ، للحاضرين معه للجهاد ، غير ما أطلقه من الأموال .

ولم يكن صلاح الدين ليستأثر بشيء من أموال الرعية ، كما كان يفعل الخلفاء الفاطميون قبله ، فقد قال العماد الكاتب فيه : « لم يكه له فرس يركب إلا وهو موهوب ولا جاءه قود إلا وهو مطلوب ، وما كان يلبس إلا ما يجل لبسه كالكتان والصوف ، وكانت مجالسه منزهة عن الهزاء والمزل^(١) » ، وكان يكره الترف والبذخ وينهي عنه ، ففي حين ضبط في خزان الفاطميين الدوى الفاخر من الذهب والفضة إلى جانب حقق العطر ، وأواني وأدوات الطعام النادرة من سكاكين مذهبة وكؤوس منقوشة و فإننا نجد صلاح الدين في دولسة الأيوبيين ينهى العماد الاصفهاني عن استعمال دواة محلاة بفضة ، وينكر عليه ذلك ، مما يضطر العماد أن لا يعود لاستعمالها فقال « ورأى معي دواة محلاة بفضة فأنكر علي ذلك قال : ما هذا ؟ فلم أكتب بها عنده بعدها^(٢) » .

الزهد والإعراض عن اللهو والترف :

وهكذا تقمص الأيوبيون بقميص الجلد والاجتهاد ، وأعرضوا عن الترف وأسباب اللهو والمجون^(٣) فامتنعوا عن شرب الخمر التي أسرف في شربها الفاطميون ولا سيما في أعيادهم والتي وصل بعضها درجة الفسق والفجور ، فألغيت هذه الأعياد واكتفي بالضروري منها ، واقتصد الأيوبيون في كثير جداً من مظاهرها كما جعلوا لبعضها الآخر معنى غير الذي جعله الفاطميون له ، فأبطلوا كثيراً من عادات العامة في الأعياد الرسمية ولقي الأمراء الأيوبيون في سبيل ذلك عناء ومشقة . لذلك ألغى الاحتفال بعيد النيروز وما كان يجري فيه من فسق وتهتك .

يقول القاضي الفاضل في حوادث سنة ٥٨٤ هـ في حديثه عن عيد النيروز : « وقد كان بمصر في الأيام الماضية ، والدولة الحالية — يعني دولة الفاطميين — من مواسم

(١) الفتح القسي : العماد الاصفهاني ص : ٦٥٦ وما بعدها .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٩ ، ط : دار الكتب المصرية .

(٣) انظر النوادر السلطانية لابن شداد : المقتدة ص ٢٦ ، و ص ١٧ ، و ص ٥٠ .

بطلائهم — فكانت المنكرات ظاهرة فيه ، والفواحش صريحة في يومه . ويركب فيه أمير موسوم « بأبير النوروز » ومعه جمع كثير ويتسلط على الناس في طلب رسم على دور الأكابر ، ويقنع بالميسور من الهبات ، ويتجمع المؤثنون القاسقات تحت قصر اللؤلؤ بحيث يشاهدهم الخليفة ، وبأيديهم الملاهي ، وترتفع الأصوات وتشترب الخمر في الطرقات ، ويراشق الناس بالماء والخمر ، وبالماء ممزوجاً بالقاذورات . فإن غلط مستور ، وخرج من داره لقيه من يرشه . ، ويفسد ثيابه ويستخف بجرمته ، فإما فدى نفسه وأما فضح^(١) .

وقد أبطل صلاح الدين هذه المظاهر الفاسدة التي شاعت في عيد النيروز ، ومكن الناس من الحياة البريئة الصافية .

وبالمقارنة بين حياة الفاطميين والأيوبيين نجد أن الفرق شاسع بين العصرين فقد رأينا كيف انصرف الناس في العصر الفاطمي الى شرب الخمر وتغنى الشعراء بوصفها ووصف مجالسها وما يدور فيها من تهتك ومجون في حين انصرف شعراء الايوبيين عنها ونفروا منها مبرزين مساوئها ومضارها . فقد قال أبو بكر الواسطي التحوي مزهداً فيها :

لا خير في الخمر فمن شأها افقأها العقل وجلب الجنون
أو أن ترى الأتبع مستحسناً وتظهر السر الخفي المصون

كذلك انصرف السلاطين الايوبيون عن شرب الخمر ، وسنوا بذلك سنة لشعبهم كي يمتنعوا عن تعاطيها ، فصلاح الدين كان تقياً ورعاً لا يذوقها ولا يسمح بها في مجلسه ، كذلك كان الملك الصالح اسماعيل ابن الملك العادل نور الدين محمود بن زنكي صاحب حلب لا يشربها ، ولما اشتد مرض اتقولنج به « وصف له الحكماء قليل خمر ، فقال : لا أفعل حتى أسأل الفقهاء ، فسأل الشافعية فأفتوه بالجواز ، فلم يقبل . وقال : ان الله تعالى قرب أجلي ، أبؤخره شرب الخمر ؟ قالوا : لا ، قال : فوالله ، لالتقيت الله ، وقد فعلت ما حرم علي ، فمات ولم يشرب^(٢) » .

(١) كتاب السلوك : ج ١ ، ص ١٢٦ نقلاً عن غلط المقرئ : ص ٤٩٣ .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ١٦ ، ص : ٨٩ ، وانظر الروضتين : ج ٢ ، ص : ٥٨٤ .

وكان نور الدين الزنكي قبل ذلك قد منع شرب الخمر ، فسار السلاطين الأيوبيون على خطته ، لكن مدينة الموصل عادت إلى الشراب ثانية بعد وفاة نور الدين ، وجهر الناس بذلك ، وزال الحرج على من يتعاطى الغناء والشراب ، يقول العماد الاصفهاني « وكان المرحوم قد أمر بإزالة المحصور ، وإزالة المحظور . واسقاط المكوس ، وإعدام أقساط البوس ^(١) ، فنودي في الموصل يوم ورود الخبر ^(٢) بالفسحة في الشراب جهاراً ، ليلاً ونهاراً ، ومازال العرف ، وعاد النكر ، وانشد قول ابن هانئ :

« ولا تسقني فقد أمكن الجهر »

وقيل : أخذ المتادي على يده دناً ، وعليه قلع وزمر ، وزعم أنه خرج بهذا أمر ، فلا حرج على من يغني ويشرب ، وعادت الفرائب ، وضربت العوائد ^(٣) .

وهكذا نجد أن العصر الأيوبي يميل اجمالاً إلى التقى والزهد على عكس العصر الفاطمي الذي اتصف المصريون فيه بالخلاعة واللهو والمجون ، وربما كثرة الحروب التي كان الشعب يعاني منها . ثم المجاعات والمحن التي تعرضوا لها جعلتهم ينطوون على أنفسهم في جو خائف من الكآبة والحزن ، بعيداً عن روح المرح والدعابة التي عهدناها في العصر الفاطمي ولدى الشعراء الفاطميين .

الطعام والشعر :

لذلك نجد شعراء هذا العصر ، العصر الأيوبي ، جادين ينظمون في القناعة والزهد ، بعيدين عن الترف ووصف الموائد ، والتغني بلذات الدنيا من مطاعم ومشارب وغيرها .

ولعله من أجل ذلك نهافت الناس نهافتاً شديداً على ديوان ابن الكيزاني لما فيه من زهد ، كما يقول صاحب المغرب ^(٤) ، وقد غناههم ابن الفارض هذه النعمة فأعجبوا به وبشعره الصوفي إعجاباً شديداً : كما أن عدداً من شعراء الخريدة نظموا في الزهد

(١) البوس : هي البؤس ، وقد خففت بتسهيل الهزلة للامسة السبع .

(٢) أي خبر موت نور الدين .

(٣) الروضتين : ج ٢ ، ص ٥٩٢ .

(٤) المغرب لابن سعيّد : السفر الرابع ، ص ٩٢ ط : ليدن .

ودعوا الى الاعتدال والقناعة والاكتفاء بالقليل . من ذلك قول محمد بن المبارك بن محمد الطهيري أبو غالب المصري^(١) :

تقنع بالقليل وعش عزيزاً خفيف الظهر من كلف واثم
ولا هي نفسك للبلابسا وهمّ وارد في اثرهم

كما صور التعاويذي حياة الشعراء وفقهم . وهو واحد منهم . فقال يسترفد عضد الدين ويشكو قلة معيشته :

سميت إلى الفنى وجهدت نفسي فلم أحصل على غير العناء
فزالت راحة الفقراء عنسي ولم أظفر بعيش الأغنياء^(٢)

كما امتدح الشعراء ملوك الدولة الأيوبية ووصفهم بالتقى والزهد فقد كان الملك العادل نور الدين الشهيد زاهداً تقياً فوصف الأمير أسامة بن مرشد مؤيد الدولة مجد الدين الكنتاني^(٣) أيام الملك العادل فقال : إن الأطمعة في عصره قليلة ، فأيامه مثل شهر الصوم ليس فيها سوى الجوع والعطش . فلا طعام ولا شراب :

سلطاننا زاهد والناس زهدوا له فكل عن الخيرات منكمش
أيامه مثل شهر الصوم طاهرة من المعاصي وفيها الجوع والعطش

وقد ذكر بعض المؤرخين ومنهم صاحب كتاب الروضتين أن أسامة بن منقذ إنما عني بهذين البيتين نور الدين زنكي « وكان أميراً زاهداً ، وملكاً مجاهداً غير أنه عرف بالمحل الجديب للشاعر الأديب ، فما يرزى ولا يغرى ، ولا لشاعر عنده من نعمة تجزى » وقد اشتهر بقلة ابتهاجه بالممدح لما علم من تزايد الشعراء على بابه ، وهي طريقة عمر بن عبدالعزيز زاهد الخلفاء .

ولهذا كسدت سوق الشعر في عهده وعهد غيره من الملوك الأيوبيين لأن الشاعر

(١) كان فاضلاً أديباً ، عاصر الأيوبيين وتوفي في السنة الأولى من ولاية الملك العادل سنة ٥٩٧ هـ .

(٢) انظر الحريدة : ج ٣ ، ص ٢٨ ط : بغداد ، منشورات وزارة الثقافة والفنون .

(٣) الشاعر ولد بشير ، وكانت له اليد الطولى في الأدب والكتابة والشعر . وكان يحفظ مشرين ألف بيت من شعر العرب الجاهلية ، طاف البلاد ، ثم استوطن حياة فتوفي فيها سنة ٥٨٤ هـ . (انظر النجوم الزاهرة) .

فقد المشجع ، فجمد الشعر وبردت حرارة العاطفة ، وما قاله الشاعر الحسن بن أحمد بن جكين^(١) في هذا المعنى :

قد بان لي غدر الكرام وصدهم عن أكثر الشعراء ليس بعـار
لم يسأموا بذل النوال وإنما جمد الندى لبرودة الأشعار

على أن السلطان صلاح الدين كان يتلوق الشعر ويشجع نظمه ، وكان يستحسن الأشعار الجيدة ، ويرددها في مجالسه ، حتى قيل إنه كثيراً ما ينشد قول أبي المنصور محمد بن الحسين بن أحمد بن اسحق الحميري^(٢) :

وزارني طيف من أهوى على حذر من الوشاة وداعي الصبح قد هتفا
فكدت أوقف من حولي به فرحاً وكاد يبتك ستر الحب بي شغفا
ثم انتبهت وآمالي تخيل لسي نيل المنى فاستحالت غبطتي أسفا^(٣)

وكان من شعراء صلاح الدين الذين عاصروه وخلدوا انتصاراته في الحروب الصليبية سبط بن التعاويذي ، والشاعر ابن سناء الملك ، والاربلي ، وابن الساعاتي ، وابن المنجم . وابن قلاقس وغيرهم كثير ، ومنهم أيضاً شاعر كان يعرف باسم « الحيص بيص »^(٤) وهو سعيد بن محمد بن سعد أبو الفوارس شهاب الدين الصيفي التميمي ، وقد مدح الخلفاء والوزراء ، وكان يلبس زي العرب ويتقلد سيفاً ، فعمل فيه أبو القاسم^(٥) بن الفضل أبياتا يدعو فيه لأن ينهج أيضاً نهج الجاهلدين في أطعمتهم ويتشبه بهم في مآكلهم . فيقول :

كم تنادي وكم تطول طرطو رك ما فيك شعرة من تميم—م
فكل الضبِّ واقرض الحنظل واشرب ما شئت من بول الظليم

(١) هو من أهل الحرم الطاهري ، كان فاضلاً ، رئيساً شاعراً ، توفي سنة ٦٠٦ هـ . وكان ماصراً لابن العديم .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٩٧ .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٥٦ .

(٤) له ديوان شعر ، وكانت وفاته ببغداد وسبب تسميته « بالحيص بيص » أنه رأى الناس في يوم معركة فقال : يا للناس في حيص بيص فذاب عليه هذا اللقب ومعنى الكلمتين (الشدة والاختلاط) .

(٥) هو أبو القاسم هبة الله بن الفضل بن القطان ، عبد العزيز بن محمد بن الحسين المعروف بابن القطان ، الشاعر المشهور ببغداد ت : سنة ٥٨٨ هـ . (عن ابن خلكان) .

ليس ذا وجه من يضيف ولا يقري ولا يدفع الأذى عن حريم

ولم يخل هذا العصر من شعراء قلائل جداً وصفوا بعض الأطعمة وصفاً دقيقاً
وجميلاً كما وصفوا الطهارة ونظافتهم وخيرتهم ، والقدر التي تهذر على الجمر وتفور . من
ذلك ما قاله البهاء^(١) زهير في وصف مجلس أنس وسرور :

وتغيَّب القوم في المجـ	لس والقوم حضور
ولنا طاه نظيف	وظريف وخير
وقدور هدرت فهـ	سي على الجمر تفـ
مجلس إن زرتنا فيـ	ه فقد تم السرور
كل ما تطلبه فيـ	ه مريح وكتير ^(٢)

كذلك وصف العماد الاصفهاني القطائف وصفاً جميلاً ، وكان قد أهدى الى صديقه
علم الدين الحسن بن سعيد الشاشاني^(٣) صحتاً من القطائف وكتب اليه :

ما راقـدات في صحون	مستوطنات في سكـون
يجلبن أمثال العـ	نس بين أبكار وعـون
أو كالعقائل في الحدو	ر قد اعتقلن على ديـون
هن اللذبات اللـ	نذ بالسهول من الحـزون
أو كالتمائم للصـ	ف ، وما نسين الى جنـون

(١) البهاء زهير : هو أبو الفضل زهير محمد بن علي بن عاصم المهلبى الأزدي المكي ثم القوسي ، ولد بمكة وقضى
طفولته في الحجاز ، ثم انتقل الى قوص . وكان من أحسن الفضلاء في عصره نظماً ، ونثراً ، كان البهاء شاعراً
بالمك . الصالح نجم الدين أيوب بن الكامل الذي توفي سنة ٥٦٣٨هـ (انظر النجوم الزاهرة) . وقد اتصل البهاء
بالمصاحب كمال الدين بن العديم . وقد كتب له البهاء أبياتاً يذكر فيه أنه اختاره لتحقيق أمينته وأنه اصطفاه
دون سواه ، وذلك في مقطوعته التي يقول في أولها :

دعوتك لما أن بدت لي حاجة
وقلت : رئيس مثله من تفضلا^(هـ)

* (انظر خزانة الأدب ، لابن حجة الحموي ، ص ٦٤ - والديوان : ص ١٧٤) .

(٢) البهاء زهير ، نوايح الفكر العربي لذكور عبد الفتاح شيلي ص : ١٠٣ ط : دار المعارف .

(٣) هو الحسن بن سعيد بن عبد الله الشاشاني من شعراء الموصل ، وفد الى مصر سنة ٥٧٢ هـ ، وقربه الأمير فرغشاه
منه . (انظر شذرات الذهب ، البداية والنهاية وكذلك وفيات الأعيان ج ١ ، ص ١٤ والنجوم الزاهرة :
ج ٦ ، ص ٤٨) .

سقات الغلائل والشـؤون
يوماً على رحي الحرب الزبـون
على المني لا للمنـون
يسمن في ضيق السجـون
ر ، المستلذات البطـون
جامات كالدر المصـون
ف وقفن كالتليل الصفـون
ئف والصفات على قنـون
طي فالحديث أخو شجـون^(١)

السكريات الغريـ
صرعى وما دارت لها
لففن في أكفانـ
يحمين بالتغريق بـل
المنطربات الظهـو
نضدن بالترصيع في الـ
المستقيبات الصفـو
وقد اشتملن من اللطا
اسمع حديثي في انبـ

الطعام والطب :

إلى جانب هؤلاء الشعراء الذين وصفوا الأطعمة وصفاً مرغباً مشهياً مغرياً بالاكتثار منها لما تمنّاز به من حلاوة وعذوبة فإن بعض الشعراء الآخرين قد جندوا فنههم لخدمة الطب والأطباء ، فنظم هؤلاء الأدباء الأطباء بعض الوصايا الصحية ، التي تتعلق بالطعام شعراً ، ومن هؤلاء الطبيب محمود بن عمر بن ربيعة^(٢) وكان ذا قدرة على نظم الكتب الطبية رجزاً في سهولة ويسر ، وسرعة تدعو إلى الدهشة .

ومما قاله في الاقتصاد في الطعام وعدم الشرب بعد الأكل وهضم الطعام جيداً لأنه أصل للوقاية من كثير من الأمراض ، قوله :

وادخال الطعام على الطعام
لمسن والاه داعية السقام
فتسلم من مضرات عظام
وأسهل بأرياح كل عظام
لذي مرض رطيب الطبع حمام
وصير ذلك بعد الانهزام

توق الامتلاء وعد عنه
واكثار الجماع فإن فيه
ولا تشرب عقيب الأكل ماء
وهضمك فأصلح منه فهو أصل
وفصد العرق نكب عنه إلا
ولا تتحركن عقيب أكـل

(١) كتاب الروضتين لأبي شامة : ج ٢ ، ص ٥٤٦ طط : وزارة الثقافة والإرشاد القاهرة سنة ١٩٦٢ م .

(٢) وضع ابن ربيعة أرجوزة في فصد الدم ، ونظم كتاباً سماه « لطف المسائل وتحف السائل » وقد أدرك هذا الطبيب أواخر عهد صلاح الدين وهو شاب وتوفي سنة ٦٣٥ هـ .

وقل ما استطعت الماء بعد الر
وخل السكرَ واهجره ملياً
ياضة واجتنب شرب المدام
فإن السكر من فعل الطفام

ومن ذلك أيضاً مقال الشاعر الطبيب ابن دانيال^(١) محذراً من شرب الخمر لما
تفعله في العقل وتفسده من الجسم :

احذر نديمي أن تذوق المسكرا
لا تشرب الصهباء صرفاً فرقفا
أنا ناصح لك أن قبلت نصيحتي
والرأي عندي ترك عقلك سالماً
أو أن تحاول قط أمراً منكراً
وتزور من نهواه إلا في الكرى
اشرب إذا ما رمت سُكراً سُكراً
من أن تراه بالمدام نغيراً

ومن هذا أيضاً مقال الشاعر محمد بن المجلي^(٢) العنبري في قصيدته الميمية المشهورة
والتي ذكرها في كتابه « النور المجتني » التي نسبها بعضهم إلى ابن سينا وآخرون
إلى ابن بطلان . منها قوله :

احفظ بني وصيتي واعمل بها
قدم على طب المريض عناية
بالشبه تحفظ صحة موجودة
واجعل طعامك كل يوم مرة
لا تحقر المريض الخفير فإنه
لا تشرب عقيب أكمل عاجلاً
وخذ الدواء إذا الطبيعة كادت
إياك تلزم أكل شيء واحد
فالطب مجموع ببعض كلامي
في حفظ قوته مع الأيام
والضد فيه شفاء كل مقام
واحذر منامك قبل هضم طعام
كالنار تصيح وهي ذات ضرام
لا تأكلن عقيب شرب مدام
بالاحتلام وكثرة الأحلام
فتعود طبعك الأذى بزمام^(٣)

(١) هو محمد بن دانيال بن يوسف شمس الدين الموصل . طبيب كمال من أمهر الكحالين . وأديب معروف .
ولد في الموصل وتوفي في القاهرة سنة ٧٠٨ هـ .

(٢) هو محمد بن المجلي بن الصايغ الجزري كان طبيباً ماهراً وعالماً مشهوراً حسن المعالجة . جيد للتدبير والتحقيق .
له مؤلفات كثيرة أشهرها « النور المجتني » ورسالة المشق الإلهي والطبيعي ، والقربا الذين الكبير توفي سنة
٦٥٠ هـ .

(٣) معجم أدباء الأطباء ، محمد الخليلي : ج ٢ ، ص ١١٣ . ط : النجف مطبعة الفزري سنة ١٣٦٥ هـ .

في الواقع لانجد جديداً في هذا الشعر إنما هو اجترار لما قاله شعراء العصور السابقة في هذا الموضوع ، ولاسيما في العصر العباسي ، وهي جميعاً وصايا صحية تتعلق بالغذاء والشراب والرياضة ، وهضم الطعام ، وعدم إدخال الطعام على الطعام ، وتجنب الامتلاء ، ثم الامتناع عن شرب الخمر .

كما أن الايات تعتبر شاهداً على أن نظرة الطب لم تتغير خلال العصور المختلفة إذ ظل الإكثار من الطعام وعدم مراعاة القواعد الصحية في الأكل يعتبر سبباً لآفات هضمية مختلفة ، وظلت العلاقة واضحة بين الغذاء والداء والدواء في العصر الأيوبي ، كما كانت في العصور السابقة .

وعلى هذا الاساس ظل الطبيب من أشد الناس ملازمة للملوك الأيوبيين . ولابد من وجوده في القصر الى جانب السلطان يراقب صحته ويسدي اليه نصائحه ، ويشير بما يمكن للسلطان أكله من الأطعمة وما يجب الامتناع عنه .

وقد كان للسلطين الأيوبيين أطباء كثر ، فكان من أشهر أطباء صلاح الدين أحمد بن الحاجب ، وأحمد بن محمد بن محمد بن خليل المتوفى سنة ٥٦٠هـ وقد ألف كتابه « جامع المفردات » الذي انتخبه « أبو الفرج غريغوس » المعروف « بابن العبري » المتوفى عام ٦٨٤هـ .

ومن أشهر الأطباء أيضاً في عصر صلاح الدين « ابن بطلان^(١) » وكان له اصابات عجيبة في الطب ومعجزات في مداواته ، وكان يعيش في حلب^(٢) .

ومع كثرة هؤلاء الاطباء الذين كانوا يشرفون ويراقبون صحة السلطان صلاح الدين ويتمهلون طعامه وشرابه ومايتعلق بذلك من اعتلال صحته ومزاجه فان الأقدار تشاء أن يغيب طبيبه الخاص عند اشتداد العلة عليه مما يؤدي الى وفاته . سنة ٥٨٩هـ

(١) هو المختار بن الحسن بن بطلان ، طبيب وفيلسوف نصراني من أهل بغداد ، عاش في مصر والقسطنطينية ، وصنف ما ينيف على خمسين مجلداً . من مؤلفاته « دعوة الأطباء » و « خمس رسائل » .

(٢) انظر النجوم الزاهرة : لابن تغري بردي ، ج ٦ ، وانظر أيضاً ابن شداد : للأنوار السلطانية والمحسن اليوسفية ، ط : القاهرة سنة ١٣١٧هـ .

وهذا ما يورده صاحب النجوم نقلاً عن ابن شداد^(١) قائلاً :

« ولما كانت ليلة السبت وجد كسلًا عظيمًا ، وما انتصف الليل حتى غشيت حصى صفراوية ، وكانت في باطنه أكثر مما في ظاهره ، وأصبح يوم السبت متكسلًا ، عليه أثر الحمى ، ولم يظهر ذلك للناس ، لكن حضرت عنده أنا - أي ابن شداد - والقاضي الفاضل ثم انصرفنا وقفونا عنده فتقدم إلينا بالحضور على الطعام في خدمة ولده الأفضل ، ولم يكن للقاضي الفاضل في ذلك عادة فانصرف . ودخلت إلى الأيوان القبلي وقد مد السباط ، وابنه الملك الأفضل قد جلس موضعه ، فانصرفت وما كانت لي قوة للجلوس استيحائًا له ... ثم أخذ المرض يتزايد به من حينئذ . ونحن نلزم التردد له في طرفي النهار ، وكان مرضه في رأسه ، وكان من إمارات انتهاء العمر غيبة طيبه الذي قد عرف مزاجه سفرًا وحضرًا ، ورأى الأطباء قصده ففصلوه ، فاشتد مرضه . وحلت رطوبات بدنه وكان يغلب على مزاجه اليس . فلم يزل المرض يتزايد حتى انتهى إلى غاية الضعف ... ولما كان التاسع حدث له غشية ، وامتنع عن تناول المشروب ، ولما كان اليوم العاشر أيس منه الأطباء ، ثم إنه توفي بعد صلاة الصبح من يوم الأربعاء السابع والعشرين من صفر سنة تسع وثمانين وخمسماية^(٢) » .

وكان صلاح الدين في أيامه الأخيرة يقتصر في مطعمه على الأطعمة الخفيفة ، وكان من أحبها إليه « الأرز واللبن » حيث زهد في الطعام ، وأصبح جسده يميل إلى البدانة وعنده كسل .

كذلك كان للملك العادل أخيه صلاح الدين طيبه الخاص في مصر وقد كان الملك العادل أكلًا يكثر من الطعام ولكنه قليل الأمراض . لذلك قال طيبه عنه ، « إني أكل خبز هذا السلطان سنين كثيرة ، ولم يحتاج إليّ سوى يوم واحد » .

لقد كان الملك العادل «همًا أكلًا» يحب الطعام واختلاف ألوانه وكان أكثر أكله بالليل كالخليل ، وله عندما يتنام رضيع^(٣) . حتى يقال « انه كان يأكل وحده خروفًا

(١) ابن شداد : هو قاضي السلطان صلاح الدين له كتاب « سيرة صلاح الدين » أو « النوادر السلطانية والحامس اليوسفية » .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٥١ .

(٣) أي خروف رضيع أو جدي رضيع .

لطيفاً مشوياً^(١) ، ويأكل رطلاً بالدمشقي خبيص السكر ، يجعل هذا كالجوارش^(٢) وكان كريماً على الطعام يحب من يؤاكله ، وكان قليل الأمراض ، وقد مر بنا قول طبيبه السابق « إنه لم يحتج إليه سوى في يوم واحد . حيث أحضر إليه من البطيخ أربعون حملاً ، فكسر الجميع بيده ، وبالع في الأكل منه ، ومن الفواكه والأطعمة ، فعرض له تخمة فأصبح ، فأشرت عليه بشرب الماء الحار ، وأن يركب طويلاً ففعل ، وآخر النهار تعشى وعاد الى خيمته . .. وكان يحب أن يطبخ لنفسه مع أن في كل دار من دور حظاياه مطبخاً^(٣) » .

وكان الملك العادل مولعاً بفواكه الشام ، يكثر من أكلها ويحب في طلبها . لذلك كان « ينتقل من مملكة الى أخرى ، فيصيف بالشام لأجل الفواكه والمياه الباردة ، ويشي بالديار المصرية لاعتدال الوقت فيها وقلة البرودة ، وعاش في أرغد عيش^(٤) » .

كذلك كان السلطان صلاح الدين مغرمًا بفاكهة الشام ولكنه لم يكن يؤثر بها نفسه ، بل كان يستدعي كبار القوم ويغبرهم أن فاكهة كثيرة قد وصلت اليه من دمشق المحروسة وهو يدعوهم الى تناولها معه^(٥) .

كذلك لم يكن ليضن على أعدائه بأصناف الأطعمة والأشربة بل كان يكرم الأضياف جميعاً ويغنى عليهم من كرمه وسماحته : ولو كان الضيف من أعدائه ، فقد جلس يوم انتصر على الصليبيين في جبلة واللاذقية وقلعة صهيون « جلس بالدهليز » يعني « الخيمة » واستحضر الملك جعفري وأخاه ، وناول السلطان الملك جعفري شربة من جلاب وثلج فشرب منها وكان على أشد حال من العطش^(٦) . كذلك يروي ابن شداد أن صاحب صيدا بالناصرة دخل على صلاح الدين فاحترمه وأكرمه ، وأكل معه الطعام وأخذ يشرح له طرفاً من سماحة الإسلام .

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٦٤ .

(٢) الجوارش : نوع من الحلوات .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٦٦ ، حوادث سنة ٥٩٧ هـ .

(٤) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ١٦٤ .

(٥) كتاب صلاح الدين الأيوبي : لـ دكتور الرمادي ، ص ٤٧ .

(٦) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢٣ .

الطباخة :

وقد كان فن الطبخ أهمية كبيرة لدى الخلفاء الأيوبيين ، ولئن كان الملك العادل يجب أن يطبخ لنفسه رغم كثرة الطباخين والطباخات في مطابخه ، فإن الملك الكامل اختار جارية من جواريه لتصبح زوجاً له وأماً لابنائه لحسن اتقانها فن الطباخة وصناعتها ولشدة إعجابه بطعام قدم له هدية فاستطابه وسأل عن صانعه ، يحدثنا صاحب كتاب « مفرج الكروب في أخبار بني أيوب » وفي حوادث عام ٥٠٦٢٦ هـ « أن الملك الكامل كان شديد الميل إلى ابنه الملك العادل وإلى والدته ، وكانت جارية للفقير نصر ، وأصله ، من حماه من بني هلال . وبلغني أنه كان أهدى للملك الكامل طعاماً فاستطابه جداً : وسأله من صنع هذا الطعام فأخبره أنه صنعته جارية له فطلبها منه ، فأهداها إليه فأولدها الملك العادل وعدة بنات إحداهن فاطمة خاتون التي زوجها للملك العزيز بن الملك الظاهر صاحب حلب^(١) » .

وكان ممن أحب فن الطبخ وقام باعداد أصناف من الأطعمة ممن ولي حكم مصر من المماليك : الملك الصالح صلاح الدين ابن الملك الناصر . أشار إلى ذلك المقرئ في حوادث عام ٥٧٧ هـ حيث يقول : « عمل السلطان الملك الصالح لخوند قطلو ملك أمه مهماً طبخ فيه الطعام بيده شد في وسطه فوطه ، ووقف » فطبخ الطعام في هذا المهم بنفسه ، ومد السماط بين يديها بنفسه^(٢) .

وهكذا انصرف كثير من الأمراء والخلفاء خلال العصور المختلفة إلى اتقان صناعة الطبخ وممارسة إعداداته بأنفسهم ، ارضاء لأذواقهم ، ودقة تذوقهم للشهي من المطعم المعد بطريقة فنية صحيحة ، مع أن مطابخهم كانت تعج بالآلاف من الجوارى اللواتي كن يتقن هذه الصناعة واللواتي يؤتى بهن من أقطار مختلفة لهذه الغاية .

ومن عرف بالاستكثار منهن من الوزراء لتناهيه في طلب الأطعمة الفاخرة الوزير الصاحب فخر الدين ماجد بن الحصيب ، قال المقرئ : « أخبرني الوزير الصاحب تقي الدين بن أبي شاكر أنه كان في دارهم من جوارى الحصيب جاريتان تحسن كل واحدة

(١) مفرج الكروب لابن واصل : ج ٤ ، ص ٢٧٩ .

(٢) السلوك في أخبار الملوك ، خزنة باريص ص ١٨ ، رقم ١٧٢٨ ، وانظر المشرق السنة الحادية والأربعون ص : ١ وما بعدها . و « المهم » هنا لفظة مولدة بمعنى الصنيع والعمرة .

منهما ثمانين لونا من « التتالي » سوى بقية ألوان الطعام ، وبلغت عدة جواريه سبعمائة جارية^(١) .

وقد عرج بلاط الخلفاء الأيوبيين ومطابخهم بعدد من شهرات الجوّاري اللواتي كانت لمن خبرة في اتقان ألوان معروفة من الأطعمة الفاخرة يذكر ابن العديم منهن في كتاب « الوصلة الى الحبيب » الحافظة لجارية الملك العادل التي عرفت بصنع كعك نسب إليها . كما جاء في كتابه في صدد الحديث عن الكباد والمخلل المراكبي ، قوله : « نقلته من دار السلطان الملك الكامل من جوّاري الخلفاء القصوريات^(٢) » .

وما يدخل في هذه الصناعة والتي أوردها ابن العديم في كتابه ، صناعة الاشربة والمعاجين والعقاقير وغيرها وقد برعت في ذلك المرأة الأيوبية ولاسيما أيام الحروب والحن والمجاعات .

« فقد كانت ست الشام بنت الأمير نجم الدين أيوب أخت صلاح الدين الأيوبي سيدة الخواتين في عصرها ، وكانت كثيرة البر والصدقات ، كانت على معرفة بصنع الأدوية والعقاقير ، فكانت تعمل في دارها الاشربة والمعاجين والعقاقير كل سنة بألوف الدنانير وتضيقها على الناس ، وكان بابها ملجأ للقاصدين^(٣) » .

من هنا يتبين لنا ثانية الفرق الكبير بين حياة الناس في ظل دولة مدنية عنت بالدعوتين السياسية والمذهبية كالدولة الفاطمية ، وبين حياتهم في ظل دولة عسكرية كالدولة الأيوبية قضت عمرها في الحن والحروب الصليبية . فلا غرابة اذا رأينا الأميرة الأيوبية « ست الشام » وغيرها تخرج من برجها العاجي لتشارك الشعب آلامه وتمسح بجراحه بما لديها من مال ومعرفة وخبرة .

وهي بذلك تخفف من نفقات الدولة حين تأخذ على عاتقها هذا الجزء العظيم

(١) السلوك للمقريزي : مخطوط باريس : ص ٣٤ ، رقم ١٧٢٧ وانظر المشرق . العدد ٤١ ، الصفحة الأولى وما بعدها .

(٢) الوصلة الى الحبيب لابن العديم ، مخطوط دار الكتب المصرية ، رقم ٧٤ مخطوط صناعية ص ٥٦ و ٦٧ وانظر المشرق . السنة الحادية والأربعون .

(٣) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٤٦ .

من المسؤولية .

وكأنني بالدولة الأيوبية كانت تقع في عجز مالي اثر مواجهة محنة أو الخروج من معركة . فكانت ميزانية الحكام دائماً تشكو النضوب والنقصان . وهذا مانجده في تواريخ هذه الحقبة . اذ يذكر صاحب النجوم عن عدد من السلاطين أنه « لا يوجد في خزائنه شيء من المال مع اتساع مملكته ، ولا تزال عليه الديون^(١) » .

كما يذكر العماد في كتابه الفتح القسي أن صلاح الدين حين مات ترك سبعة عشر و لداً ، وابنة صغيرة ، ولم يخلف في خزائنه سوى دينار واحد وستة وثلاثين درهماً .

دخل الدولة ونفقاتها :

ويبدو أن نفقات الدولة كانت أكبر من دخلها مما كان يضطر السلاطين الى تعديل في سياستها المالية : كما فعل السلطان صلاح الدين حين قام بتعديل ما هو مفروض على البلاد من الأموال الخراجية تعديلاً مناسباً عما كان عليه في عهد الفاطميين . وكان هذا التعديل تبعاً لما يطرأ على حال الأرض من تغيير بنقص أو زيادة في مساحتها بين الفينة والأخرى^(٢) . وكان من الضروري للدولة الأيوبية وهي بصدد تنظيم مالية البلاد أن تعيد مسح الأراضي لفرض الخراج على أسس سليمة ، وقد قام صلاح الدين بهذه العملية سنة ٥٧٢ هـ أي بعد سنة من الاعتراف بسلطنته ، وأوكل هذا العمل الى الأمير « بهاء الدين قراقوش الأسدي^(٣) » .

وتبين في أثناء ذلك الروك الصلاحي أن خراج القدان من القمح زمن الفاطميين بلغ في متوسطه ثلاث أرباب^(٤) ، فخفض صلاح الدين ذلك الى أردبين ونصف اربب فقط .

أما أراضي أسفل الأرض (الدلتا) فكان الخراج زمن الفاطميين يؤخذ نقداً لاغلة ،

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٣٠٠ .

(٢) السوك لمعرفة دول الملوك : للمقريزي : ج ١ ، ص ٨٤٦ ، نشر محمد مصطفى زيادة ، ط : لجنة التأليف والترجمة والنشر بالقاهرة .

(٣) وهو ملوك من ماليك عمه أسد الدين شيركوه ، واليه يرجع الفضل في بناء سور القاهرة والقلعة .

(٤) الأردن وجمعها أرباب : مكيل ضمن في مصر يساوي (٢٤) صاعاً .

فأمر صلاح باستمرار ذلك لشدة حاجته الى المال فيما يبدو وأدخل صلاح الدين ما يسمى « بالبدل » في جميع الخراج فسمح بقبول كميات من الشعير أو القول أو الحمص بدلاً من القمح^(١). ومن الأموال الخراجية التي أقرها الأيوبيون عن الفاطميين ضريبة القمح والشعير والقول والحمص والجلبان والعدس ، وتراوحت بين (٢,٥) الى (٣) أرا^(٢)دب^(٣) على الفدان الواحد . بينما كان المقرر على الحاصلات الزراعية الأخرى ، وأنواع الخضر^(٤)وات ضريبة نقدية تراوحت بين دينار وخمسة دنانير على الفدان^(٥) ، أما ضريبة الشجر والكروم والساتين فكانت تختلف باختلاف السنين ، كذلك كانت مصادب الأسماك مصدر إيراد كبير للدولة ، اذ بلغ المتحصل من مصادب بحيرة « نسترو » وحدها زمن السلطان صلاح الدين مبلغ (١٧٥٠٠) ديناراً سنوياً . ووقف صلاح الدين متحصل هذه المصادب على الأيتام والأرامل .

كما أقام عدداً من الخوانق^(٦) والأربطة والدور فجعلها وقفاً برسم الفقراء الصوفية . من هذه الدور دار سعيد السعداء بالقاهرة ، وقد أوقفها برسم الفقراء الصوفية الواردين من البلاد الشاسعة ، وكان وقفها عليهم سنة ٥٦٩ هـ ، وقد ولى عليها شيخاً ، ووقف عليها بستان الحبانية بجوار بركة الفيل خارج القاهرة ، وقيسارية الشراب بالقاهرة ، ونواحي أخرى ، وشرط أن من أراد من الصوفية السفر يعطى تسفيرة . ورتب للصوفية في كل يوم طعاماً ولحماً وخبزاً ، وبني لهم حماماً بجوارهم فكانت أول خانقاه عملت بمصر . وكان صلاح الدين بذلك أول من أحدث الخوانق وسار الممالك على خطته .

الإطعمة والأسطة ونفقاتها :

لقد كانت نفقات الدولة كبيرة ، كما أن مصروفات الديوان الخاص السلطاني

(١) المواعظ والاعتبار : للمقريزي : ج ١ ، ص ١٠١ ، وصبح الأعشى لقلقشندي : ج ٣ ، ص ٤٥٢ .

(٢) صبح الأعشى : لقلقشندي ، ج ٣ ، ص ٤٥٤ .

(٣) قوانين الدراوين لابن مائي : ص ٢٥٨ ، ٢٧٦ .

(٤) الخوانق : ج خانقاه ، وهي أماكن خاصة يتخلو المتصوفة فيها الى أنفسهم والعبادة الله تعالى ، وقد كان الحكام المسلمون وأمراؤهم وذو اليسار يمنون بآيواه الغرباء من المسلمين في أماكن يوفرون لهم فيها أسباب الراحة ويمفونهم من رق الجيش ، ويتركونهم لعبادة والعلم . ويقول المقريزي « ان أول من اتخذ بيتاً للعبادة فجمع فيه العباد ، وجعل لهم ما يقوم بمصالحهم هو زيد بن صومان في خلافة عثمان بن عفان .

نفسها كانت باهظة أيام صلاح الدين ، وقد وزعت أيام صلاح الدين إيرادات ذلك الدبوان بين شراء الخيول السلطانية ونفقات الاصطبلات والمناخات ، وشراء حاجيات القصور الأيوبية ، ومرتبات مستخدمي تلك القصور فضلاً عن المطابخ السلطانية التي أطلق عليها ابن عماتي اسم « المطابخ السعيدة (١) » .

وقد كان للسلطان صلاح الدين وغيره من ملوك الأيوبيين كعادة غيرهم ممن سبقهم من حكام ذلك العصر حواصل أو بيوت ملحقة بقصره يبيأ بها الشراب والطعام وكانت نفقاتها باهظة تكلف الدولة أموالاً كبيرة .

من ذلك « الشراب خانة » أو بيت الشراب ، وكانت تضم أنواعاً مختلفة من الأشربة التي يهاها صلاح الدين ، ولم يكن الخمر من بين هذه الأشربة ، كما كانت تضم هذه الدار عدداً كبيراً من الخدم الذين يقومون بخدمة السلطان عندما يتوق إلى الشراب .

والى جانب الشراب خانة كان يلحق بالقصر « الطشت خانة » أو بيت الطشت ، وسمي بذلك لأن فيه الطشت الذي تغسل فيه الأيدي بعد الطعام ، والطشت الذي تغسل فيه الملابس ، ويقوم بالخدمة في هذه الدار غلمان يسمون « بالطشت دارية » أو « الرختوانية » كما يقوم بعضهم بتوزيع اللحم على الفقراء .

كذلك كان ملحقاً بالقصر أيضاً « حوائج خانة » أو دار الحوائج ، وهي تضم أنواع المأكولات واللحوم وزيت الوقود والحبوب والتوابل وغيرها مما يستخدم في مطابخ القصر .

وكان « المطبخ » أيضاً مما يلحق بقصور السلاطين الأيوبيين ، وكان يطهى فيه طعام السلطان وطعام ضيوفه ، ويستهلك فيه كثير من محتويات دار الحوائج ، وقناطير مقنطرة من اللحم والدجاج والأرز والتوابل والفستق واللوز وغيرها من المواد الغنية الدسمة بكميات وفيرة ، سوف نجد الحديث عنها مستفيضاً في كتاب « الوصلة الى الحبيب » لابن العديم حيث وصف ما كان يعد في « مطابخ القصور السعيدة » من الطيبات والطيب في حين كان الشعب يعاني آلام الجوع اثر النكبات والحروب والزلازل ومرض الطاعون .

(٣) قوانين الدواوين لابن عماتي : ص ٣٥٤ ، تحقيق عزيز سوريال عطية . ط : مصر سنة ١٩٤٣ .

وكان يعمل في « المطبخ » مجموعة كبيرة من الطباخين ، ولهم رئيسهم الذي يشرف على نظام العمل . الى جانب وجود الجاشنكير^(١) الذي يتعهد بقل الطعام الى السلاطين ويقوم بتذوقه في حضرته .

ولجميع الأمراء بحضرة السلطان الرواتب الجارية في كل يوم من المظوم والتوابل والخبز والعليق والزيت ، ولأعيانهم الكسوة والشمع ، وكان يجري على أرباب الأقاليم الرواتب شهرياً . وأكبرهم الوزير وكان يتقاضى مائتين وخمسين ديناراً . وما يعادل ذلك من الرواتب والغلال .

وكان موضع « المطبخ » أولاً في مكان الجامع ، فلما انتقل الحكم الى المماليك أدخله السلطان الملك الناصر محمد بن قلاوون فيما زاده في الجامع . وبني المطبخ الموجود الآن^(٢) .

وعمل بالحجارة خوفاً من الحريق ، وكانت أحوال المطبخ متسعة سيما في سلطنة الأشرف خليل بن قلاوون^(٣) — في عهد المماليك — فإنه تبسط في المآكل وغيرها ، حتى لقد ذكر جماعة من الأعيان أنهم أقاموا مدة سفرهم معه يرسلون كل يوم عشرين درهماً فيشتري لهم بها مما يأخذ الغلمان أربع خوافق صيني مملوءة طعاماً مفتخراً بالقلوبات ونحوها ، في كل خافقية ما ينيف عن خمسة عشر رطل لحماً أو عشرة أطياف دجاجاً سمناً .

وإذا نحن تابعنا أخبار الأطعمة في عصر المماليك ، وما كان يجري في مطابخ القصر من اسراف وانفاق لاحد له نجد أن راتب « الخوانج خانة » في أيام الملك العادل « كتبغا » كان كل يوم عشرين ألف رطل لحماً . ورواتب البيوت والجرايات ، غير أرباب الرواتب في كل يوم سبعمائة أردب فحماً . واعتبر القاضي شرف الدين عبد الوهاب النشو ناظر الخاوص ، أمر المطبخ السلطاني في سنة تسع وثلاثين وسبعمائة فوجد عدة الدجاج الذي يذبح كل يوم للسماط والمخاضي التي تخص السلطان ويبحث بها الى الأمراء سبعمائة

(١) لفظ فارسي مؤلف من كلمتين جاشني كبير ومعناه : متذوق ، وهو متذوق الطعام في حضرة الملوك لتعرف سلامته من السموم أو هو مدير المطبخ والسفرجي .

(٢) خطط المقرئزي : ج ٢ ، ص ٢٣٠ .

(٣) أحد مالئيك الملك المنصور قلاوون ، ولقب بالملك العادل ، كانت أيامه شراً لما فيها من غلاء الأسعار وكثرة الوباء ، فشلت محاولة قتله سنة ٧٩٦ . ففر الى دمشق وقضى بها بقية حياته .

طائر ، وبلغ مصروف الخوائج خاناه في كل يوم ثلاثة عشر ألف درهم . فأكثر أولاد الناصر من مصروفها حتى توقفت أحوال الدولة في أيام الصالح اسماعيل^(١) .

لقد أسرف الممالك في الانفاق على طعامهم حتى توقفت أحوال الدولة وقد كتبت أوراق فيما يكلف الدولة في سنة خمس وأربعين وسبعمائة قبلت في السنة (٣٠) ألف درهم ، منها مصروف الخوائج خاناه في كل يوم (٢٢) ألف درهم ، أما مصروف السكر وحده ، فقد بلغ في أيام الناصر محمد بن قلاوون^(٢) في شهر رمضان خاصة من كل سنة ألف قنطار ، ثم تزايد حتى بلغ في شهر رمضان سنة خمسة وأربعين وسبعمائة ثلاثة آلاف قنطار ، عنها ستمائة ألف درهم عنها ثلاثون ألف دينار مصرية .

وكان راتب الدور السلطانية في كل يوم من أيام رمضان ستين قنطار من الحلوى برسم التفرقة للدور وغيرها .

واعتبر في سنة ست وأربعين وسبعمائة متحصل الحاج على الطباخ فوجد له على المعاملين في كل يوم (٥٠٠) درهم . ولابنه أحمد في كل يوم (٣٠٠) درهم سوى الأطعمة المفتخرة وغيرها ، وسوى ما كان يتحصل له في عمل المهمات مع كثرتها . ولقد تحصل له من ثمن الروس والأكارع وسقط الدجاج والأوز في مهم عمله للامير بكنتمر الساقى ثلاثة وعشرون ألف درهم أي نحو ألفين ومائتين دينار ، ف وقعت الحوطة عليه وصودر فوجد له خمسة وعشرون داراً على البحر في عدة أماكن ، واعتبر مصروف الخوائج في سنة ٧٤٨ هـ فكان في كل يوم اثنان وعشرون ألف رطل من اللحم^(٣) .

هذا مصروف المطبخ في المطبخ المملوكي أما بالنسبة لنفقات الطعام في المطبخ الأيوبي فلا نجد لها أخباراً مستفيضة في المصادر التي وصلتنا عن هذا العصر ، كما لا نجد وثائق فيما كان يستهلك فيها من رواتب السكر والخموم وغيرها كالتى ذكرها المقرئزي

(١) هو الصالح عماد الدين اسماعيل ، ولي الحكم سنة ٧٤٣ - سنة ٧٤٦ ، حيث قام الأمير أرغون زوج أمه بتدبير الملك بسبب مرضه ، عندما رأى رأس السلطان الناصر أحمد فزع وانتابه المرض لمدة ثلاث سنين . انظر خطط المقرئزي : ج ٢ ، ص ٢٤٠ .

(٢) وفي السلطنة وعمره سبع سنين ، وقام الأمير زين الدين كتبغا بتدبيره ، ثم خلع بعد سنة ، ثم عاد الى السلطنة ثانية .

(٣) الخطط المقرئزي : ج ٢ ، ص ٢٣٠ .

في الحديث عن أطعمة ومطبخ الممالك .

والمصدر الوحيد الذي يمكن أن يعتبر صورة لحياة الأيوبيين وما كان يستهلك في مطابخهم من مواد غذائية وما كان يعد فيها من أطعمة فاخرة إنما هو كتاب الوصلة لابن العديم الذي استوحاه من خلال معاصرة الملوكهم والحظوة التي كان يلغاها في رحابهم والمكانة التي شغلها كقاضٍ مقرب من سلاطين الأيوبيين جميعاً .

من ذلك ما يحدثنا به ابن العديم نفسه عن المهمة التي أوكلت إليه في حوادث سنة ١٠٦٣ هـ ، حيث سير من حلب إلى بلاد الروم لعقد الوصلة بين السلطان الملك الناصر ، والسلطان غياث الدين كيخسرو على أخت السلطان كيخسرو ، وهي ابنة خالة الملك العزيز ، والد الملك الناصر^(١) .

يقول ابن العديم : « فأسرعت السير حتى وصلت إلى « قيصرية » والسلطان في « الكيقبازية » فاستدعاني إليه واجتمعت به ، ووقعت الإجابة على عقد العقد ، ووكل السلطان « كمال الدين كاميار » على عقد العقد معي ، على أخته « ملكة خاتون بنت كيقباز » وأحضر قاضي البلدة ، والشهود وعقدت العقد مع « كاميار » على خمسين ألف دينار سلطانية مثل صدق كيخسرو ، الذي كتب عليه لأخت السلطان الملك الناصر » .

ويضيف ابن العديم في وصف هذا اليوم الذي تم فيه عقد القران ، فيقول : « وأظهر في ذلك اليوم من التجميل ، وآلات الذهب ، والفضة ما لا يمكن وصفه ، ونثرت الدنانير الواسعة صحيني ، وكانت ألف دينار ، ونثر في دار السلطان من الذهب والدرهم والياب والسكر شيء كثير ، وضربت البشائر في دار السلطان . وأظهر من السرور والفرح مالا يوصف .

وسيرت في الحال بعض أصحابي إلى حلب ، مبشراً بذلك كله ، فضربت البشائر بحلب وأفيضت الخلع على البشر .

وعدت إلى حلب فدخلتها يوم الخميس تاسع ذي القعدة والتفاني السلطان الملك الناصر - أعز الله نصره - يوم وصولي .

(١) زبدة الحلب من تاريخ حلب : لابن العديم ، ج ٣ ، ص ٩٨٥ ، تحقيق د. سامي الدعان .

هذا كله والعسكر الحلبي محاصر حماه^(١) .

وبما لاشك فيه أيضاً أن الأسمطة قد نصبت والأطعمة قد أعدت وورست عليها احتفالاً بهذه المناسبة كجزء من التجميل والسرور والفرح الذي وصفه ابن العديم ، وكان شاهد عيان في كل ما يدور في دور السلاطين من ابتهاج واحتفاء ، وما يقدم في مثل هذه المناسبات من أشربة وأطعمة تعرض لوصفها جميعاً في كتابه « الوصلة » .

ولقد عني ملوك بني أيوب بالأسمطة السلطانية التي كانت تمد في المناسبات والأعياد ، إلا أن عنايتهم بها لم تكن لتقاس بما كان الفاطميون يفعلونه في أعيادهم كما رأينا . والأرجح أن الأيوبيين كانوا يحتفلون بالأعياد الحربية أكثر من احتفالهم بالأعياد الأخرى ، ومع هذا فقد جرت العادة أن يمد بالقصر في طرفي النهار من كل يوم من أيام العيدين — عيد الفطر وعيد الاضحى — اسمطة جليلة لعامة الأمراء خلا البرانيين وهم قليل .

فيمد صباحاً سباط أول لا يأكل منه السلطان ثم ثان بعده يسمى « الخاص » قد يأكل منه السلطان ، وقد لا يأكل ، ثم ثالث « الطاري » ومنه مأكول السلطان .

وأما في آخر النهار ، فيمد سباطان ، الأول والثاني المسمى « بالخاص » ثم ان استدعى « بطار » حضر ، والا فلا ماعدا المشوي ، فإنه ليس له عادة محفوظة النظام ، هو على حسب ما يرسم به ، وفي كل هذه الأسمطة يؤكل ماعليها ، ويفرق نوات ، ثم يسقى بعدها (الأقسام) المعمولة من السكر والأفاوية المطيبة بماء الورد المبردة ، وبلغ مصروف السباط في كل يوم من أيام عيد الفطر من كل سنة خمسين ألف درهم ، منها نحو ألفين وخمسمائة درهم تنهبه الخلمان العامة^(٢) .

وكانت العادة أن يبيت في كل ليلة بالقرب من السلطان أطباق فيها أنواع من المطجنات والبوارد والقطر والقطشة والجبن المقل والموز والسكاج وأطباق فيها من الأقسام والماء البارد برسم أرباب النوبة في السهر حول السلطان ليتشاغلوا بالمأكول والمشروب عن النوم ، ويكون الليل مقسوماً بينهم بساعات الرمل ، فإذا انتهت نوبة

(١) نفس المصدر السابق : ج ٣ ، ص ٩٨٥ .

(٢) خطط المقريزي : ج ٢ ، ص ٢١١ ، بولاق ، القاهرة سنة ١٢٧٠ هـ .

نُبّهت التي تليها ثم ذهبت هي فنامت الى الصباح . هكذا أبدا سفر أو حضر ، وبلغ مصروف السباط في كل يوم عيد الفطر من كل ستة خمسين ألف درهم ، عنها نحو ألفين وخمسمائة دينار تنهبه الغلمان والعامّة^(١) .

أما أسمطة الممالك فقد كان لها نفقات باهظة وتكاليف أخرى :

فكان يعمل في سباط الملك الظاهر برقوق في كل يوم خمسة آلاف رطل من اللحم سوى الأوز والدجاج ، وكان راتب المؤيد شيخ^(٢) الذي ولي الحكم بعده في كل يوم لسباطه وداره ثمانمائة رطل من اللحم فلما كان في المحرم سنة ست وعشرين وثمانمائة ، سأل الملك الأشرف سيف الدين برسباي^(٣) عن مقدار ما يطبخ له في كل يوم بكرة وعشياً ، فقيل له ستمائة رطل في الوجبتين . فأمر أن يطبخ بين يديه . حيث بلغه أنه كان يسرق معظمه ، ومن الدجاج ست وعشرين طائراً . وكان يعمل لهذا السباط من المأمونية رطلين ونصف من السكر ، وبعضه كان يعمل بعسل النحل^(٤) .

ورغم أن الملك الأشرف برسباي كان حريصاً على مراقبة طبائخه ، والإقلال من نفقات مطبخه ، إلا أنه كان سيئاً في سياسته الاقتصادية . إذ احتكر بعض المواد الغذائية تحقيقاً لأهدافه الشخصية .

فقد منع استيراد التوابل والبهارات من الهند ، ومنها الفلفل المرغوب كثيراً ، وقبل أن ترتفع أسعارها وضع يده على الكميات الموجودة في البلاد وباعها للناس بأسعار ضمنت له ربحاً فاحشاً .

كذلك احتكر صناعة السكر ، وبلغ به طمعه أن حظر زراعة قصب السكر زمناً كي

(١) نفس المصدر السابق : ج ٢ ، ص ٢١٠ .

(٢) أبو النصر شيخ الحمودي : أحد ممالك الظاهر برقوق ولي سنة ٨١٥ هـ - ١٤١٢ م . وكانت مدة حكمه ثمانية سنين وخمسة أشهر وستة أيام فأقيم بعده ابنه سنة ٨٢٤ هـ - ١٤٢١ م .

(٣) الملك الأشرف سيف الدين سلطان الممالك في مصر (١٤٢٢ - ١٤٣٨) كان مملوك برقوق ثم حاكم ولاية طرابلس . أخرج غير المسلمين من مناصبهم ومن أحكاماً للباسهم وللتمييز بينهم وبين المسلمين ، كان مرفقاً شديد الحاجة الى المال ، فحاول إدارة واحتكار كل مرافق التجار . مات بالطاعون .

(٤) غطط المقرئزي : ج ٢ ، ص ٢١٠ .

يؤمن لنفسه أرباحاً طائلة . وفي زمنه اجتاحت الطاعون مصر والبلدان المجاورة . وهو ضربة نكبت بها البلاد أكثر من مرة ، وكان السكر يؤخذ دواء خاصاً لعلاجه ، فافتقده الناس ولم يجدوه ، مما أدى الى حدوث وفيات كثيرة من جراء هذا الوباء وفقدان الدواء (١) .

وكان الملك الناصر محمد (٢) من السلاطين الممالك الذين عرفوا بالبذخ والاسراف ، وتزيين جميع ما يحيط به بالزخارف مما أدى الى افتقار الدولة وانشغاله في ميدان السلم عن الحسب .

من مظاهر هذا الترف ما حدث عند عودته الى مسكنه في القلعة بعد رحلة خارج البلاد ، لقد فرش له أهل خاصته السجاد والطنافس الثمينة على الأرض فوطأها فرسه مسافة أربعة آلاف ذراع . وكان في صحبته عند خروجه الى الحج أربعون رجلاً يحمل عاير الخضر اوات مزروعة ، فكان في كل منزلة يتزلفا في صحراء العرب يقدم له من تلك الخضر اوات مع الطعام (٣) .

واستهلك من السكر يوم الاحتفال بزواج ابنه (١٨) ألف رأس ، وذبح من الحيوان (٢٠) ألفاً ، وأضاء البلاط الملكي بثلاثة آلاف شمعة أحرقت كلها ، أما قصره الأبلق (٤) فقد بناه على طراز دمشقي ، وكان له ولع خاص بالألعاب والصيد والخيول ، وقد ترك كتاباً في تربية الخيل ولم يتردد دفع ثلاثين ألف دينار ثمناً لخصان أعجبه (٥) .

هذا ذأب الممالك في الاتفاق واشباع رغباتهم الخفية في حياتهم ومطاعمهم واحتفالاتهم وما يرافق ذلك من ولائم وموائد ونفقات .

(١) ابن تفردي بردي : ج ٦ ، ص ٢٧٣ .

(٢) وهو أخو الملك الأشرف خليل ، ارتقى كرسي الملك في ثلاث دورات : ١٩٢٣ - ١٩٨٤ ، ١٢٩٨ - ١٣٠٨ ، ١٣٠٩ - ١٩٤٠ ، تسلم الحكم وهو في التاسعة ، ويتبر عهد من أطول عهد سلاطين الممالك .

(٣) تاريخ أبي الفداء : ج ٤ ، ص ٨٩ .

(٤) الخطط للمقرئزي : ج ٢ ، ص ٢٠٩ .

(٥) هناك مخطوطة فريدة في وصف الحصان كتب : بحروف مذهبة كاتبه الحسيني وقدمها له ، انظر فهرست المخطوطات العربية في برلستون عدد : ١٠٦٦ .

الأسمطة السلطانية :

وكذلك دأب البلاط الأيوبي على أعداد الأسمطة السلطانية الكثيرة لولائم أعيان البلاد والوافدين . فقد كان السلطان العزيز عثمان مشهوراً بمد الأسمطة الكبرى لمختلف موظفي الدولة وأعيانها في كل مناسبة^(١) .

وأقام السلطان الكامل سنة ٦٢٤ هـ ، سماً عظيماً بالميدان الأسود تحت قلعة الجبل احتفالاً بختان ابنه العادل الصغير ، واتفق في ذلك السماط أموالاً باهظة^(٢) .

وفي زمن السلطان العادل الصغير أقيم سماط آخر في ذلك الميدان من باب الفرج احتفالاً باعتقال الملك الصالح بالكرك ، وذبحت لأجل ذلك السماط ألف رأس من الغنم وعدد من الخيل ، والبقر والجاموس والابل^(٣) . وهذه أول إشارة تدل على أكل اللحم الخليل في الموائد السلطانية في مصر ، وربما يرجع ذلك الى غلبة العنصر التركي في الدولة الأيوبية الكردية .

ومن المراسم التي احتفظ بها الأيوبيون وأخذوها عن الفاطميين المواكب وما يرافقها من أسمطة وأطعمة مختلفة تعد لهذه المناسبات .

وكانت في عهد صلاح الدين وغيره من حكام المسلمين تمتاز بطابع الروعة والفتنة ولاسيما المواكب الدينية التي يمثلها موكب صلاح الدين في صلاة الجمعة أو صلاة العيدين أو في الأعياد القومية - كوفاء النيل - حيث يتصف موكبه بمظاهر الفخامة والجلال . ففي صلاة العيدين مثلاً كان يخرج من الجامع بعد قضاء الصلاة ورجاله يحفون به وعلى رؤوسهم العصائب السلطانية والمظلة تظل رأسه وهو راكب فرسه حتى يصل الى قصره ويمد السماط ، ويأكل الجميع مما لذ وطاب من الطعام .

وكان من عادة صلاح الدين أن يركب في وقت الركوب ، ثم يتزل فيمد الطعام ويأكل مع الناس . ثم ينهض الى خيمة خاصة فينام فيها ، وكانت خيام السلاطين الأيوبيين

(١) السلوك لمعرفة دول الملوك للمقريزي : ج ١ ، ص ٤٧

(٢) نهاية الأرب في فنون الأدب للتوحيدي : ج ٢٧ ، ص ٢٩ - مخطوطة مصورة رقم ٤٩٩ يدار الكتب المصرية معارف عامة ١٩٣٥ م .

(٣) نفس المصدر السابق ج ٢٧ ، ص ٦٣ وكتاب السلوك لمعرفة دول الملوك للمقريزي ج ١ ، ص ٢٨٩ .

« من الأطلس بأطناب خضر ، ابريسم^(١) ، وعلى رؤوسهم الشمسية والبنود والاعلام وخلفهم الكوسان » ، ولم تكن كخيام الفاطميين مرصعة بالجواهر ومصنوعة من الفضة والذهب ، كان السلطان بنام ثم يستيقظ من منامه ويصلي ثم يجلس في خلوة مع نفسه أو مع أحد خواصه يقرأ شيئاً من الحديث أو شيئاً من الفقه .

أما في عيد وفاء النيل وجبر الخليج فكان صلاح الدين يتوجه الى المقياس حيث يمد سباط فاخر يحوي مالد وطاب من الطعام . ومن أشهر أنواع الأطعمة وقتذاك السمس^(٢) ، والصحناء^(٣) ، والصير^(٤) ، والبطارخ^(٥) ، والنيرة^(٦) أما بالنسبة للأشربة فقد كان يذاب زعفران في اناء ويتاوله المشرف على المقياس ، ثم يسبح في فسقية المقياس حتى يأتي العمود وانهاء الزعفران بيده ، ويطلعي العمود ، ثم يعود ويطلعي جوانب الفسقية وتكون حراقة صلاح الدين أو ذهبته قد زينت بأنواع الزينة ، وكذلك حرايق الأمراء ، وقد فتح شبك المقياس المطل على النيل في جهة القسطاط وعلق عليه ستر فتزول من ذلك الشباك حراقة صلاح الدين وتسيح وحولها حرايق الأمراء حيث يمتلئ البحر بقوارب المتفرجين يسرون خلف الحرايق حتى يدخل صلاح الدين الى فم الخليج فتضرب المدافع وتقذف قذائف من النفط ، ويسير السلطان في حراقة الصغير حتى يأتي السد ، ثم ينصرف الى قلعة الجبل . وعند الطعام ، كان صلاح الدين يجلس على رأس الخوان والأمراء عن يمينه وعن يساره حسب مراتبهم ، ويمد السباط مرتين في اليوم . احدهما في أول النهار ، ويعمل على ثلاق دفعات ، يتناول صلاح الدين طعامه في الدفعة الثالثة بعد أن يتناول أضيافه الطعام ، وثانيتها آخر النهار ، وهو المعروف باسم (الخصاص) ، واذا حضر طارق أو زائر استدعى الى هذا السباط وعقب تناول الطعام يسقى محمول من السكر والأفاوية المطيبة بماء الورد المبردة . وكان صلاح الدين

(١) الابريس : بكسر السين وقصحه : الحرير (فارسية) .

(٢) السمس : ألوان الطعام المدمسة .

(٣) الصحناء أو الصحناء : هو الملح من صفار السمك أو كبيره ، المقطع رقيقاً بطريق المكث والمقعر في الماء والملح أياماً (انظر منافع الأغذية ودفع مضارها للرازي ص : ٥) .

(٤) الصير : السمكات المملوحة كالسردين والسودة .

(٥) البطارخ : نوع من الطعام يدخل السمك في تركيبه .

(٦) النيرة : الحلوة المصنوعة من القمح .

يحب السكر والحلوى في شهر رمضان ، ويقوم بالضحية في عيد الأضحى ، والضحية عند الايوبيين على مقادير رتبهم^(١) .

أما بالنسبة ليوم عاشوراء ، فقد تلون في عهد صلاح الدين بلون يختلف عما كان عليه في العصر الفاطمي ، فبعد أن كان يوم حزن وأسى عند الفاطميين وقد رأينا كيف يكثر فيه النحيب ويمد سباط الحزن في كل مكان ، وتمتعل الأعمال ، وتتوقف الأسواق ... فقد انقلب يوم عاشوراء في عهد صلاح الدين الى يوم ابتهاج وأفراح ، يوسع فيه الناس على عيالهم ويصنعون الحلوى ويلبسون الحديد ، ويأكلون مالد وطاب من الطعام والشراب ، بعد أن كان يقتصر طعامهم في هذا العيد على العدس الأسود .

ومن احتفالاتهم في الأعياد الأخرى، ما كان يجري اثر انتصار في فتح أو عودة من غزوة ضد الفرنج أو قضاء أحد الحكام الأيوبيين على منافس له في الحكم ، فكان يأمر أحدهم ، فتقام له الباشائر في طول البلاد وعرضها . ويمد السباط فتنال منه طبقات الشعب على اختلافها ، ويصبح اليوم يوم سرور وفرح يعم الشعب ، ويصول فيه الشعر ، وتوزع فيه العطايا ، وتنتثر الدراهم والدنانير على العامة .

من ذلك ما جرى للسلطان صلاح الدين عندما فتح مدينة دمشق ، ثم أخذ يتردد عليها زائراً بين حين وحين ، « وكان السلطان يحب البلد ، ويؤثر الإقامة به على سائر البلاد ، وجلس في بكرة يوم الخميس السابع والعشرين من شوال ، وحضر الناس يهشونه ، وأنشد الشعراء ، وقام بنشر جناح العدل بدمشق ، الى أن كان يوم الإثنين مستهل ذي القعدة ، فقد عمل الملك الأفضل دعوة للملك الظاهر أخيه ولما عمل الأفضل الدعوة أظهر فيها من المهم العالية ما يليق بهمة ، وحضر الدعوة المذكورة أرباب الدنيا والآخرة ، وسأل الأفضل والده السلطان في الحضور فحضر ، وكان يوماً مشهوداً على ما بلغني^(٢) » .

أما هذا الطعام الذي يليق بهمة السلطان وما أظهره ولده الملك الأفضل في الدعوة من المهم العالية من أصناف الطعام فلا نجد له تفصيلاً ، وهو مما لاشك فيه طعام فاخر ،

(١) الخطط للمقريزي : ج ٢ ، ص ٢١١ .

(٢) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٩ ، حوادث سنة ٥٦٧ هـ .

وكثير متنوع يتناسب مع عظمة السلطان وأبهة الملك . كان يصنع في مطابخ القصور ، ثم يقدم على الأسمطة المختلفة التي كانت تمتد في مواسم الزيارات والاحتفالات . وقد ذكر ألوان هذه الأطعمة وطريقة إعدادها ابن العديم في كتابه « الوصلة الى الحبيب » كما سنرى .

كذلك نجدنا صاحب النجوم عن وصول صلاح الدين الى مدينة حلب في الحادي عشر من شعبان ، « وأقام في القلعة ثلاثة أيام وولده يقوم بالضيافة حتى القيام ^(١) » .

ثم سار من حلب فاعترضه تقي الدين عمر ابن أخيه وطلب زيارته ، وأصعده قلعة حماه ، وصنع له طعاماً ، وأحضر له سماعاً من جنس ما يعمل الصوفية أما نوع الضيافة وأما أصناف الطعام ووصف السماط فلا نجد له تفصيلاً .

ويصف ابن سنجار دخول صلاح الدين الى حلب فيقول : « وأقام السلطان بالمنجم غير مكرث بأمرها . ولما استعظم لشأنها ، الى يوم الإثنين السابع عشر من صفر ، ثم في ذلك اليوم صعد السلطان قلعة حلب مسروراً منصوراً ، فعمل له حسام الدين طحان دعوة سنية ، وكان قد تخلف لأخذ ما تخلف لعماد الدين من قماش وغيره ^(٢) » .

كذلك الأمر لانجد في سياق الخبر تفصيلاً ووصفاً لهذه الدعوة السنية وما رصفت به مائدة الداعي من ألوان الأطعمة ، وهي دون شك أصناف من الدجاج الفاخر المحشو بالفستق واللوز والبندق واللحم المدقوق ، وأنواع من السنبوسج وأخرى من القطايف وغيرها وغيرها كثير مما ورد ذكره في كتاب « الوصلة » .

وكان لابد لصلاح الدين أن يكافئ صاحب سنجار على دعوته وإكرامه ، فدعاه السلطان لزيارة دمشق وهو فيها ، واستقبل عماد الدين صاحب سنجار استقبالاً رائعاً حافلاً ذكره العماد الاصفهاني في كتابه الفتح القسي . ووصف ما بسط له من أسمطة وما مد عليها من أطعمة . حيث يقول : « وسأل السلطان أن يوازره ويوزوره ، ويحضر بحضور جبوره ، فساقه معه الى مضر به ، وتقرب إلى قلبه ، ورفع من قلبه ، وصار العسكران مختلطين ، وجلسا منبسطين ، ووقف الأمراء والعظماء سماطين ، كالسمطين ،

(١) النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٤٢ .

(٢) النوادر السلطانية لابن شداد : ص ٧٣ منشورات وزارة الثقافة والإرشاد - دمشق سنة ١٩٧٩ م .

وقرأ القراء وأورد الشعراء : ثم بسط السباط ، وسمط البساط^(١) ، ومدت الموائد ، ونضد الخوان ، وكونت الألوان ، ولونت الأكوان ، وصفت الجفان ، وأحضر الطهارة من كل حاجة وباجة^(٢) ، وخشروف ودجاجة ، وحلو حامت^(٣) ، وحامز^(٤) وحامض وثقه وقابض ، ومطبوخ ومشوي ، ومصنوع ومقلي ، ماطاب مذاق مذكه ومعضه ، وطالت الأيدي في بسطه وقبضه^(٥) » ويصف العماد فاكهة دمشق ولاسيما الشمس فيقول : « وكانت أيام الشمس وقد وصلت من دمشق أحمالها ، وطلعت في أبراج الأطباق نجومها ، كأنها كرات من الثبر مصنوعة ، أو بالورس^(٦) مصبوغة ، صفر كأنها ثمار الرايات الناصرية ، حلا ذوقاً . ولو نظم جوهره لكان طوقاً ، وهو أحلى من السكر ، وأعقب من العبهر^(٧) وأحسن هيئة من التارنج الأحمر ، والليمون المركب المسدور » .

والعماد الأصفهاني كان شاهد عيان لموائد الايوبيين ، وعلى رأس المدعوين في مثل هذه الحفلات والمناسبات . لذا جاء وصفه لموائدهم دقيقاً جميلاً وإن كان متكلفاً في أسلوبه ، مسجوعاً في ألفاظه اسمعه يقول : « ثم صرفت الأطباق ، ونظفت الآفاق ، وبسط المكان ، وسمط المكان ، وسمط الخوان ، ونهت اجفان الجفان للقدود الرقود ، وشبهت المراحل لغليناها بصدور ذوي الحقدود ، ومادت أعطاف الموائد بالألطفات وتهادت أكتاف السراقد بموشى الأقواف^(٨) ، وهناك المسموط والمسلوخ ، والمخطوب المطبوخ ، والمقلو المقلوب ، والأغذية والحمان ، والأشوية والحملان ، والأكبان والألوان ، والجوابي والروابي ، والصواني والآواني ، وقد صفت البوارد ، وتنوقت

(١) أي بسط والسباط ما يبسط ليوضع عليه الطعام .

(٢) الباجة : النوع أو الشكل .

(٣) أي شديدة الحلاوة .

(٤) الحامز من الشراب أو الطعام ما كان منه لذع وحدة أي حموضة .

(٥) الفتح القسي للهاد الاصفهاني : ص ٢٢٠ .

(٦) الورس : نبات كالسهم يصيب به .

(٧) العبهر : النرجس أو الياسمين .

(٨) الأقواف : ثوب أفواف وثوب مفوف : ثوب رقيق ، ثوب فيه خطوط بيض على الطول . والعماد يصف أغنية الموائد أخريزية الفاخرة .

الطهارة ، وحلت الأطعمة ، وعلت الأسنمة ، وجاش بجاش الجاشنكير^(١) الرابط . وعاش اخوان الخوانسلار^(٢) الغابط ، وتناولوا وتناولوا النوالات والحلاوات والحالات وكان يوماً مشهوداً ، ورواقاً ممدوداً ، وجمعاً مسعوداً ، وصنعاً محموداً^(٣) .

وكثيراً ما كانت هذه الأسمطة تمد عقب انتصار حربي فتقام الاحتفالات ويقدم الغذاء ويشارك الناس كعادتهم في مثل هذه الانتصارات . من ذلك « ماجرى عند فتح (انطرسوس) بعد قتال شديد غنم العسكر جميع من بها وما بها ، وخرج الناس ، والأمري بأيديهم وأموالهم ، وترك الغلمان نصب الخليم ، واشتغلوا بالنهب والكسب ، ووفى بقوله — رحمه الله تعالى — فإنه كان قد عرض عليه الغذاء . فقال : « نغذى بأنطرسوس إن شاء الله » .

وعاد الى خيمته فرحاً مسروراً ، وحضرنا عنده للهناء بما جرى ومد الطعام وحضر الناس ، وأكلوا على عادتهم^(٤) .

ومن المناسبات الهامة التي كان يجري فيها أيضاً مد الأسمطة وتقديم الأطعمة المختلفة نزول أحد الملوك الأيوبيين ضيفاً على ملك آخر قصد الزيارة وتقريب وجهات النظر ، من ذلك ماجرى عندما نزل الملك الأشرف سنة ٦٢٠ هـ بخيمة قبلي المقام بالقرب من قونيا ، ضيفاً على الملك العزيز صاحب حلب ، فجمع الملك العزيز لهذه المناسبة أهل البلد من الأكابر والأمراء والمعممين ، ودخلوا الخيمة في خدمة الملك العزيز ، ومد السباط للناس فأكلوا ، فلما رفع السباط وخرج الناس أحضرت الخلع الكاملة وأقيضت على الملك العزيز ، ووقف الملك الأشرف في خدمته ، وحمل الملك الأشرف الغاشية^(٥) بين يديه حتى خرج من الخيمة ، وركب إلى القلعة وأقام الملك الأشرف بحلب عشرة

(١) الجاشنكير : لفظ مؤلف من كلمتين : جاشي كبير ، ومعناه متفوق . وهو متفوق الطعام في حضرة الملوك لتعرف سلامته من التسموم . أو هو ملهى المطبخ والسفرجي .

(٢) الخوانسلار : كلمة فارسية الأصل مركبة من كلمتين خوان مائدة ، وسلار بمعنى رئيس أو قائد وهو من الألقاب الفارسية المركبة .

(٣) الفتح اتقي : للماد الاصفهاني : ص ٢٢٣ .

(٤) النوادر السلطانية : لابن شداد : ص ١١٩ .

(٥) الغاشية : الطهارة ، أو السوط الذي يمشى به .

أيام^(١) .

ومن هذه الأسطة والأخوة ما كان يمد ويسط بعد العودة من انتصار ساحق ، كأن يعود السلطان من المعركة ومعه الأسرى فيكرمهم ويطعمهم ويؤمنهم على أرواحهم ، وهذا ما وصفه العماد الاصفهاني في الحديث عن وقعة الكمين بين العرب والصليبيين ووصف النصر فيقول : « وأبنا بالملوك مصفدينا ، وجلس السلطان في خيمته ، وقد انتظم له عقد النصر في ملكه ، فمن كان عنده أسيراً أحضره ، فأنعم عليه وشكره ، وكنت عند السلطان جالساً وقد جمع عنده أولئك الأسراء ، ودامت محاورته لهم مشافهة ، وأطعمهم بعد ما آسهم فأكهة ثم بسطهم ببسط الخوان وأشبعهم وأرواهم ، ثم أحضر لهم كسوة وكساهم^(٢) .

أثر الحروب الصليبية في العادات والأطعمة :

لقد كان لحروب الصليبية أثرها في حياة الدولتين المتحاربتين نتيجة الاختلاط الذي تم بين المعسكرين سواء عن طريق الحروب أم عن طريق الأسرى أو بواسطة الحجاج الذي يتقلون الى أصدقائهم بعد عودتهم الى بلادهم كثيراً من الاخبار والعادات والتقاليد في محيط الاقتصاد والحياة الاجتماعية .

وقد كان أثرها ملموساً في الغرب أكثر مما كان في الشرق ، فقد استطاع الصليبيون أن يلمسوا عن كتب ثروات المشرق بكافة أنواعها وتعدد مصادرها ولاسيما في مجال الزراعة ووفرة المواد الغذائية وصناعتها .

لقد قامت مستعمرات الفرنج في منطقة اشتهرت بخصوبتها ، ورأى الصليبيون ما اشتهرت به مدن الشرق من الحضارة وارتفاع مستوى الحياة فيها وما تتمتع به من مظاهر الثراء والوفرة فتأثروا بهذه الحضارة ونقلوا كثيراً من مظاهرها الى بلادهم .

ففي الزراعة انتقلت زراعة كثير من المواد الغذائية الى أوروبا وانتشرت في غربي البحر المتوسط . من ذلك فواكه فلسطين أمثال الليمون الحلو والرمان وكانت

(١) مفرج الكروب في أخبار بني أيوب بلال الدين محمد بن سالم بن واصل ج ٤ ، ص ١٣٠ ط : دار الكتب سنة ١٩٧٢ م .

(٢) الفتح القسي للعماد الاصفهاني : ص ٤٤٩ ، حوادث سنة ٥٨٦ هـ .

تشاهد في بعض الأحوال على موائد الأثرياء في إيطاليا^(١) .

كما نقل الصليبيون من الشرق إلى بلادهم الشيء الكثير من الأطعمة والخضراوات والفواكه التي كانت مجهولة عندهم . ومن أهمها الحمضيات كما رأينا ، والخوخ والتمر هندي والأفاوية والطيوب والزرة الشامية البيضاء : والمشمش والبطيخ والشمام وقصب السكر والقطن^(٢) ، كذلك نقل الفرنج إلى بلادهم السمسم^(٣) والليمون والأرز وبصل عسقلان « Scallion » .

ولهذه النباتات أسماء أوربية محرفة عن لغات الشرق . أما المشمش فكان الغربيون يسمونه أول الأمر « خوخ دمشق » وظل معروفاً بهذا الاسم سنين طويلة . وكذلك فقد انتشرت في الحقبة نفسها أشجار أخرى ومتوجات شتى في نواحي إسبانية الإسلامية وصقلية .

ويعتبر السكر من أهم المواد الغذائية التي عرفها الأوروبيون عن طريق المشرق نتيجة الحروب الصليبية ، فقد كان الصليبيون قبل ذلك يستعملون العسل لتحلية أطعمتهم ولكن حين وصلوا إلى موانئ سورية انتضح لهم أن قصب السكر تكثر زراعته في مناطق ساحلية عديدة ، وفي وادي نهر الأردن ، فواصلوا زراعته وتعلموا من السكان الوطنيين عملية استخراج السكر من القصب . لاسيما عندما شاهدوا الصبية السوريين يصنعون قضبانهم فتحرفوا على هذه المادة الغذائية ، ونقلوا زراعته إلى بلادهم وأخذ يلعب دوراً هاماً في الحياة الاقتصادية . وفي تركيب الوصفات الطبية . وبدخول السكر إلى الغرب أخذ الفرنج يصنعون أشربة نقلوها عن العرب كالماء الممزوج بخلاصة الورد والبنفسج وغيرها من الزهور العطرية وجميع أنواع القندة .

وقد انتقلت هذه الكلمة « قندة » إلى اللغات الأجنبية بلفظها العربي وهي نوع من الحلوى كانت تصنع في مصر ولا تزال تعرف هذه الحلوى في أوروبا وأمريكا على الأخص باسم « Candy » أي « قندة » .

(١) كان رئيس أساقفة صور يملك (٢٠٤٠) شجرة زيتون في قرية واحدة . انظر تاريخ الحروب الصليبية : ستيفن رنسيان ، ترجمة الدكتور السيد الباز العربي ج ٣ ، ص ٦٠٢ ط : دار الثقافة .

(٢) الحروب الصليبية : رفيع التميمي : ص ٢٧٣ ط : سنة ١٣٦٤ هـ .

(٣) اللفظة من أصل آشوري ، وقد انتقلت بواسطة اليونانية .

وقد نشطت صناعة السكر في البلاد العربية فنقلها الفرنج الى بلادهم حيث كان في عكا أيام الحروب الصليبية معصرة ضخمة للسكر ، فضلاً عن مصانع السكر في معظم مدن الساحل ، وكانت صور تعتبر المركز الرئيس لصناعة السكر ، ومعظم ما كان يستهلك من السكر في أوروبا في القرنين الثاني عشر والثالث عشر — الميلاديين — جاء من الشرق الغربي .

فقد اشتهرت اسرة مونتفورت الافرنجية بصناعة السكر ، وكان أفرادها سادة صور بما حازوا من مصانع السكر .

كما استولى الأمراء الصليبيون أثناء انتصاراتهم على أراضي الفلاحين العرب واتخذوها كإقطاعيات لهم. فكان الفلاحون يقدمون لصاحب الإقطاع نصف غلتهم من المواد الغذائية التي يزرعونها . وهذا ما يصفه ابن جبير في رحلته إلى بلاد الشام قائلاً : « رحلنا من تبين ، وهو حصن صليبي واقع على الحدود يوم الاثنين وطريقنا إلى عكا ، وكله ضياع متصلة وعمائر منتظمة ، سكانها كلها مسلمون وهم مع الإفرنج على حالة ترفه ، يؤدون لهم نصف الغلة عند ألوان ضمها ، وجزية عن كل رأس دينار واحد ، وخمسة قرايط ، أي دينار وخمسة الدينار . ولهم أي للإفرنج — على ثمر الشجر ضريبة خفيفة يؤدونها (أي الفلاحون) أيضاً ، ومساكنه بأيديهم وجميع أموالهم متروكة لهم ، وكل ما بأيدي الافرنج من إطلاق بساحل الشام على هذه السبيل ، رسايقها^(١) كلها للمسلمين وهي : القرى والضياع » .

ولم يكن الاحتكاك بين الشرق والمغرب مقتصرًا على الزراعة وإنتاج المواد الغذائية فقط ، بل كان للحروب الصليبية أثرها في ازدهار فن الطبخ لدى الفرنج فقد تعلموا من العرب طرق ترتيب الموائد ، وصناعة كثير من الأطعمة الشرقية عن طريق البحاري المصريين . حيث كان عشاق المائدة من العرب والفرنج لا يرغبون في غيرهن لحذقهن هذه الصناعة . ولهذا أخذت النساء الصليبيات عنهن أسرار الطبخ العربي

== والتقد : ج قنود : عمل قصب السكر اذ جمده (معرب كند الفارسية) . ويقال له القندي أيضاً ، وهو أيضاً عصير عنب يطبخ بالطيب .

(١) الرساق : كلمة فارسية تعني كل موضع فيه مزارع وقرى . (معجم البلدان ، ج ١ ، ص ١٢٩) منشورات وزارة الثقافة ، دمشق ١٩٨٢ .

في جملة ما أخذن من تقاليد الحضارة الشرقية وأزبائها .

من ذلك مارواه الأمير أسامة بن منقذ أمير حصن شيرز وكان قد قضى سنوات عديدة في بلاطي دمشق والقاهرة حين دارت اتصالات دبلوماسية بينها وبين المقدس . وكان يرد أسامة الى بلاد الفرنج على أنه رسول أو سائح أو صياد ، ففقدت بينه وبين الفرنج صداقة واضحة ، وكان له منهم أصدقاء كثير يرتاح اليهم وان كان قد نعتهم في حديثه « بأن جهنم مثواهم » .

وقد روى لنا الأمير أسامة بن منقذ ما حدث له حين مر بمدينة انطاكية وقد دعي الى مائدة أحد الفرسان الصليبيين فيها فوصف هذه المائدة قائلاً^(١) : « جئنا الى دار فارس من الفرسان العتق الذين خرجوا في أول خروج الافرنج وقد اعتفى من الديوان والخدمة ، وله بأنطاكية ملك يعيش منه ، فأحضر مائدة حسنة في غاية النظافة والجودة ، ورآني متوقفاً عن الأكل ، فقال : كل طيب النفس ، فأنا مأكّل من طعام الافرنج ، ولي طبابخات مصريات ، مأكّل إلا من طبيخهن ، ولا يدخل دارني لحم الخنزير^(٢) » .

كذلك تعلم الفرنج من العرب استعمال التوابل في صناعة الأطعمة وطبخها ومع الحروب الصليبية بدأ الغربيون يستعملون كبش القرنفل بأنواعه ، والطيوب الزكية والتوابل المختلفة خلال القرن الثاني عشر الميلادي ، السادس الهجري ، ومنذ ذلك القرن أصبحت ألوان الأطعمة لا تستساع ويلد طعمها لدى الفرنج مالم يكن بينها مأكولات تطيبها التوابل وتدخل في صناعتها وتركيبها . كما عرف الصليبيون في مصر الزنجبيل وأخذوا يضيفونه الى أطعمتهم . وعند الاستيلاء على قيسارية استلم الجنويون فيما يروى أكثر من ستة عشر ألف ليبرة من الفلفل كحصة من الغنائم التي أصابتهم .

ولم يقتصر الأمر على فن الطبخ بل تأثر الفرنج الصليبيون بالعرب في صناعة العقاقير واستعمال موادها المختلفة ونقلوها الى بلادهم كحجر الشب والند وغيرها .

كذلك اكتسب الفرنج أثناء اقامتهم في بلاد المشرق أسواقاً جديدة لتجارة الروائح العطرية والتوابل والحلويات وسواها من محاصيل البلاد الحارة والتي تشتهر بها بلاد العرب والهند والتي كانت أسواق سورية زاخرة بها . وقد أدت الأذواق الجديدة لدى الغربيين

(١) كتاب الاعتبار لأسامة بن منقذ : ص ١٠٣ - ١٠٤ .

الى انعاش تجارة المواد الغذائية في المدن الإيطالية ومدن البحر المتوسط ، من ذلك ماء الورد الدمشقي والروائح العطرية التي عرفت بها مدينة دمشق . وكذلك أنواع من الزيوت والطور الخفيفة التي اشتهرت بها فارس الى جانب أنواع البخور وسواها من صموغ الجزيرة العربية الزكية الرائحة .

أما من حيث العادات الاجتماعية التي أخذها الفرنج عن العرب فقد عرفوا الحمامات التي كانت منتشرة وقتذاك في بغداد ودمشق وغيرها من المدن العربية ، وكانت هذه الحمامات بمثابة مجتمعات يجتمع فيها العرب لتناول المشروبات الساخنة ، والأطعمة الشرقية الخفيفة ، وتجاذب الأحاديث في جو تسوده روح شرقية خالصة بين رائحة البخور العطرة ودخان الأرجيلة ، وقد كثرت هذه الحمامات في العصر التركي والملوكي كثرة ظاهرة ، فنقلها الغربيون الى بلادهم . كما كانت لهم حماماتهم المختلطة نتيجة استرجاع أوربا للحمامات العمومية وقد كانت هذه الحمامات معروفة ورائجة في عهد الرومان إلا أن النصرانية لم تحبها .

ولم تكن الأذواق الجديدة التي اكتسبها الغربيون عن العرب مقتصرة على المأكول والمشرب ، بل انتقل هذا أيضا الى عالم الأزياء والملابس ، وأثاث المنازل .

فقد كان بعض ملوك الفرنج في الإمارات الصليبية في الشام يؤثرون ارتداء الملابس الشرقية ، وبعض سيدهم كن يلبسن ملابس طويلة الذبول تتكون من قميصين مرسلين الى القدمين مثل المرأة العربية ، بل بلغ تأثير الفرنج بعادات العرب وتقاليدهم أن بعض النساء الصليبيات كن يضعن الحمار على وجوههن ، تشبهاً بنساء العرب .

وقد عرف الصليبيون الأقمشة الشرقية بأنواعها وانتقلت الى الغرب بمسمياتها العربية كأقمشة الموسلين « Mauseline » من الموصل ، والأقمشة البغدادية « Baldachin » والدمشقية « Damask » والشرقية « Sarcenet » والأطلسية والمخملية والحسرية والزيثونية^(١) وكان اقبال الناس عليها شديداً ، كما أصبحت الحلي التي كان يصوغها الصنائع اليهود في دمشق والقاهرة مع أدوات الحمام والماسحيق صناعة رائجة يحملها الفرنجة من المشرق إلى بلادهم . وشاع بين الناس استعمال الخملة وأنواع القرو والوبر

(١) لفظة « زيتوني » العربية هي تحريف « تسوتونغ » وهو اسم مدينة في الصين كان الحرير يبلع منها .

وشاعت السبحة ، وأرسل الحجاج الأوربيون الى أوطانهم صناديق عربية تحفظ فيها اللذائخ النصرانية ، وانتقل مع الملابس الأنيقة والمصنوعات المعدنية محلول الذهب^(١) في الكحل والأصباغ النيلية ، والألوان الجديدة كالألوان القرمزية . وقد نقل الأفرنج أسماء هذه الألوان الى لغاتهم : (Lilac) وهو لون أرجواني فاتح ، و (Cerise) الأحمر الكرزي وهو لون أحمر زاه ، وأدخل الصليبيون العائدون الى بلادهم كثيراً من مظاهر الحضارة والترف التي رأوها نتيجة اختلاطهم بالعرب في الشرق . وكانت معظمها مما وقع في حوزتهم من آلات الطعام والشراب وأدواتها مما كان يستعمل في مآدب الأيوبيين والمماليك . وهي عبارة عن كؤوس وطاسات وأطباق وأباريق ومباخر وموائد وغيرها . من ذلك ماحدثنا به العماد الاصفهاني عما غنمه الفرنج من هذه الأدوات في إحدى غزواتهم ، حيث يقول : « عندما انتصر العرب في الثاني من ذي الحجة بعد هلاك ابن ملك الألمان وغاد المستأمنون الذي أنهضهم السلطان في براكس من الفرنج ليغزوا في البحر ويكونوا أيضاً لنا جواسيس ، فرجعوا وقد غنموا ، وكسروا وقسروا فظفروا ، وذكروا أنهم وقعوا بحراقة كبيرة ومعها براكيس^(٢) وفيها تجار فرنج ومعهم من المال الجليل النفيس ، وأسر التجار ، وأخذ المال وحيزت تلك المراكب ، فإذا هي مشحونة بالكرائم الجلائل من كل آنية مطبوعة ذهبية ، وحلية مصوغة فضارية ، وآلة فضية ، وأباريق وأكواب وأقداح ، وأطباق وموائد وسبائك وصفاح ، وكاسات وطاسات ، ومرايح وشرابات ، فوفر السلطان عليهم هذه الأكساب ، وأظهروا لهذه النضهة أنهم مناصحون^(٣) » .

وكما نقلت كثير من مظاهر الحضارة العربية الى المغرب كذلك فقد لقحت الحضارة العربية ببعض مما كان يحمله الفرنج معهم من العادات والتقاليد ، وبالتالي من الأدوات والتحف المختلفة .

وكانت جميع هذه التحف تصدر وتؤخذ غنائم حرب بعد أن يحرز العرب النصر على الصليبيين في جملة الغنائم والأسلاب والأسرى التي تفرق على المنتصرين : .

(١) الك : نبات يتخذون منه صمغاً ، والك بالضم ثقل نبات الك المذكور أو عصارته .

(٢) البراكيس ج بركوس ، ذكر الدكتور الشيال في مفرج الكروب ج ٢ ، بتحقيق عن محيط المحيط أن البركوس ضرب من السفن مأخوذة من الإيطالية Barcasa ويقابلها بالفرنسية Barque وبالانجليزية Bark

(٣) افتتح القسي : في الفتح القديمي : ص ٤٦١ .

من ذلك ما ذكره العماد الاصفهاني « عندما وصل السلطان صلاح الدين الى بيروت ، وتلقاه واليها عز الدين أسامة ، فقراه وأضافه ، وأهدى وفرق على الكبير والصغير التحف ، وأحضر السلطان ولكل من معه الطرف ، وأحضر كل ماعنده مما كسبه في الفينة ، من الجوخ الافرنجية ، والسياب البندقية ، والهنائيات^(١) القضية ، والأكواب اللجينية ، والسروج واللجم ، والأكسية والحزم ، والمهاميز^(٢) وملاميط^(٣) والغفابير^(٤) والعروض والدراهم والدنانير ففرق من ذلك ما جمعه^(٥) » .

كذلك يبدو هذا التأثير المتبادل واضحاً كل الوضوح عندما كانت تعقد معاهدات الصلح بين الطرفين المتحاربين من الماسمين والفرنجية ، فقد كانت الأفراح تعم الطرفين ، ويكون يوم الصلح مشهوداً يشمل القرع فيه الطائفتين لما نالهم من طول القتال والتزل وشدة المعاناة من ويلات الحروب . فتختلط عساكر الفرنجة بجنود المسلمين ، وترحل جماعة من هؤلاء إلى مدن الفرنجة ، ويدخل خلق عظيم من الفرنجة إلى بلاد الاسلام زائرين آمنين^(٦) . ويتبادل ملوك الطرفين الهدايا والألطف .

فقد أرسل ملك الفرنجة إلى الملك الكامل هدية سنية فيها عدة خيول منها فرس الملك بمركب ذهب مرصع بجوهر فاخر ، فتلقاها الكامل بالقرب من القاهرة بنفسه وجهاز الكامل ملك الفرنجة بهدية من تحف الهند والصين والعراق والشام ومصر والعجم ، وفيها سرج من ذهب ، وفيها جوهر بعشرة آلاف دينار مصرية^(٧) .

وكانت هذه الاحتفالات الحربية تدق البشائر في طول البلاد وعرضها ، وتمد الأسطة السلطانية ، فتتال منها طبقات الشعب ويكون اليوم يوم فرح وسرور .

(١) الهنايات : ج هنات وهي وعاء يقدم فيه الشراب .

(٢) المهاميز : ج مهاز أو مهنز وهو ما يهز به .

(٣) الملاميط : ج ملاطقة وهي الحبة من الحرير .

(٤) الغفابير : ج غفار وهي زرد من الدرع ينسج على قدر الرأس يلبس تحت القلنسوة (انظر النجوم الزاهرة : ج ٦ ، ص ٢٦٨) ط : دار الكتب عن شرح القاموس .

(٥) الفتح القسي للماد الاصفهاني : ص ٦١٦ .

(٦) السلوك لمركة دول الملوك المقيزي : ج ١ ، ص ١١٠ .

(٧) السلوك للمقيزي : ج ١ ، ص ٣٢٢ .

وعلى هذه الأسطة السلطانية كانت تبسط أنواع الأطعمة وألوان المأكول المختلفة من دجاج مشوي ومطيب ، ودجاج فستق ، ودجاج بلوز وآخر يسمى « الفلاحية » . كما توضع على المائدة صحاف الفستقية والخشخاشية وأمير باريس^(١) وأنواع الملوخية وألوان الباذنجان والمخللات وأشربة الليمون والبرتقال ، الى جانب المخبوزات والمعجنات الكثيرة كالعجمية والسنبوسج بأنواعه والقطائف بأفانيته المختلفة وطرايطر التركان وكعك الحافظة والمأمونية والناصرية والأخميصية وغيرها من الأطعمة التي سيرد ذكرها بالتفصيل في كتابنا المحقق « الوصلة » لابن العديم .

ومن أهم الأطعمة التي كانت تحفل بها هذه الموائد والتي انتقلت عن طريق العرب الى الفرنج نتيجة هذا الاحتكاك نوع من الخبز يسمى « خبز الأبازير »^(٢) . وقد ترجم اسمه بالحرف الواحد الى (Pan d'epieces) .

وبالمقابل فقد أخذ العرب عن الفرنجة نتيجة هذا الاختلاط نوعاً من الخبز تعلموا صناعته وطريقة تحضيره كما يصنعه الافرنج الصليبيون وقد سماه العرب (الخبز الفرنجي^(٣)) أو (الفرنجوني) كما تقول العامة ، ولايزال هذا النوع من الخبز معروفاً بهذا الاسم في عصرنا الحاضر .

ولادراك هذا التأثير فيما خلفته الحروب الصليبية وغيرها من العوامل الأخرى في طبقات العرب وطبيهم في عصر الحروب الصليبية الذي هو عصر ابن العديم نفسه لابد لنا من الانتقال الى صورة التطور الحضاري والاجتماعي الذي حققه العرب في أخص خصائص حياتهم ، فيما يتعلق باعداد ألوان مطاعمهم ومشاربهم وأدويتهم وطبيهم ، وما يتعاق بذلك من المواد المعقدة والكثيرة الداخلة في تركيبها ، وذكر للمقادير الدقيقة الحساسة لاستعمالها بنسب سليمة ، ووصف للأواني والأدوات التي تستعمل في صنعها وتجهيزها بشكل يكفل انجاح الدواء المركب ، والطيب والصابون المعطر ، والطعام المهيأ والشراب الذي يراد حفظه مدة طويلة .

(١) أمير باريس . نوع من التفواكه يسمى الزرشك بالقارسية .

(٢) انظر في شرحه ص : ١٨١ من هذا الكتاب .

(٣) انظر في طريقة صنعه « الوصلة الى الجيب » ، الباب السابع .

هذا هو موضوع كتاب « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب »
الذي قمنا بتحقيقه ، والذي سنجد في أبوابه وفصوله عرضاً مفصلاً لأدوية العرب
وطيبهم وأطعمة أهل العصر وأشربتهم وضعه ابن العديم بلغة سليمة ، وبيان واضح ،
ومنهج قويم ، وخطه منسقة .

وبعد هذا البحث « في تاريخ الأطعمة » لابد من الانتقال الى كتاب « الوصلة »
سائلة المولى التوفيق وبه أستعين .

سليمى عجوب

١٥ شوال ١٤٠٤ هـ

١٥ تموز ١٩٨٤ م



انتهى الجزء الاول

ويليه

الجزء الثاني